Speise wie ein König

KLEINE BUNTE BELSER REIHE BAND 4

SPEISE WIE EIN KÖNIG

GERICHTE VON KAISERN UND KÖNIGEN
FÜRSTEN, HERZÖGEN UND GRAFEN
STAATSMÄNNERN, BERÜHMTEN FRAUEN
PHILOSOPHEN UND KÜNSTLERN

Zusammengetragen und bearbeitet
von Barbara Lüdecke

Illustrationen von
Christine von Kalckreuth

CHR. BELSER VERLAG

Gösta Nordhaus gewidmet

© 1967 Chr. Belser Verlag, Stuttgart.
Alle Rechte vorbehalten.
Einbandgestaltung nach Idee von Barbara Lüdecke
Gesamtherstellung Chr. Belser, Stuttgart.
Printed in Germany.

Erlesene Suppen aus grofsen Häusern

Auerhahnsuppe mit Maronen
Fasanensuppe mit Eiertropfen
FÜRST VON ESTERHÁZY

Muschelsuppe mit Milch
GUSTAV V. ADOLF,
KÖNIG VON SCHWEDEN

Soupe aux crabes
FÜRST VON SOUBISE

Garnelensuppe
Zwiebelsuppe (Soupe à l'oignon)
ALEXANDRE DUMAS

Soupe à la Madame Pompadour
MARQUISE DE POMPADOUR

Schildkrötensuppe
COMTE DE MIRABEAU

Velouté der Marquise
MARQUISE DE MAINTENON

Froide de Soupe Germiny
GRAF VON GERMINY

NIKOLAUS FÜRST VON ESTERHÁZY (1765–1833)

Der bekannte »Esterházy-Braten« ist unglaublich bescheiden für einen Fürsten, der 21 Schlösser, über 50 Marktflecken und an die 400 Dörfer sein eigen nannte.
Fürst Nikolaus Joseph (1714–1790), sein Großvater, nahm als österreichischer Feldherr an der Schlacht von Kolin teil. Er hat das wunderschöne Schloß in Eszterháza beim Neusiedler See bauen lassen, in dem sein Enkel, Fürst Nikolaus, aufwuchs und schon als kleiner Junge der Musik von Joseph Haydn lauschen konnte, der 30 Jahre lang Kapellmeister der Esterházys war.
Fürst Nikolaus hatte zwei große Leidenschaften: die Musik und die Jagd. Seine Jagden, die vor allem im Herbst stattfanden, waren in den Fürstenhäusern der Welt berühmt und seine Jagdgerichte stets ein Erfolg. Aber auch von seinem Stolz wußte man! 1809 bot Napoleon dem Feldmarschall Nikolaus von Esterházy die ungarische Königskrone an; aber der Fürst lehnte ab.

Zutaten für 4–5 Personen:
1 gekochter Auerhahn
500 g Maronen
200 g Butter
200 g süße Mandeln
1 Gläschen Cognac
Cayennepfeffer

Auerhahnsuppe mit Maronen

Auerhahn mit den für die Brühe angegebenen Zutaten kochen, dann Brststücke ablösen und beiseite legen.
500 g Maronen einkerben, etwa 20 Min.

kochen. Maronenschalen ablösen, dann die Maronen in die Kasserolle mit 2 l Brühe, in der der Auerhahn gekocht wurde, geben. Noch 1 Std. kochen lassen. Restliches Fleisch mit den Maronen pürieren, in die Kasserolle zurückgeben. Mit 200 g Butter, den gehackten Mandeln, 2 Prisen Cayennepfeffer und 1 Glas Cognac verfeinern. Die gewürfelten Bruststücke beifügen, mit der Brühe auffüllen, erhitzen. Abschmekken und anrichten.

Auerhahnbrühe:
2 Tomaten
3 Bündchen
frische Kräuter
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Basilikum

Fasanensuppe mit Eiertropfen

Fasan mit Wasser bedecken. Zwiebel, Salz, Sellerie, Möhren, Fleischextrakt, Rosmarin und Pfeffer zufügen. Aufkochen, Flamme drosseln und zugedeckt 45 Min. leicht weiterkochen. Fasan herausnehmen, Brust abschneiden. Fasan wieder in die Brühe geben und weitere 45 Min. dünsten, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Die Brühe durchseihen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und wieder in die Brühe geben. Eiertropfen vor dem Auftragen zufügen.

Zutaten
für 4 Personen:
1 Fasan
1 große Zwiebel
½ Stangensellerie
2 mittelgroße Möhren
Rosmarin
frisch gemahlener Pfeffer
Fleischextrakt
Eiertropfen
2 Teel. Salz

Eiertropfen

Eier verquirlen. Mehl, Salz und 3 Tropfen Speisefarbe hinzufügen und glattschlagen. Durch ein Sieb in heißes Wasser tropfen lassen. 3 Min. kochen und aus dem Wasser schöpfen.

Zutaten:
3 Eier
¾ Tasse Mehl
gelbe Speisefarbe
1 Teel. Salz

GUSTAV V. ADOLF, KÖNIG VON SCHWEDEN (1858–1950)

Gustav V. hat sich vor allem durch seine Anstrengungen verdient gemacht, die skandinavischen Staaten aus beiden Weltkriegen herauszuhalten. Der Monarch war auch als ausgezeichneter Tennisspieler bekannt. Zu seinen privaten Interessen zählte eine ausgeprägte Vorliebe für gutes Essen; er soll nicht nur über die Zusammensetzung der Menüs entschieden haben, sondern auch selbst ein passionierter Koch gewesen sein. Von seinen vielen Reisen brachte er stets neue Rezepte mit nach Hause, die sein Chefkoch Arbin sorgfältig hütete. Erst nach dem Hinscheiden des Monarchen wurden die königlichen Rezepte der Nachwelt zugänglich gemacht.

Muschelsuppe mit Milch

Zutaten für 3 Personen:
3 Dtzd. Muscheln, ohne Schalen
50 g Räucherspeck, gewürfelt
1½ Tassen Zwiebelringe
3 Kartoffeln, gewürfelt
1 zerriebenes Lorbeerblatt
4 Tassen warme Milch
2 Tassen warmer Rahm
3 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
Salz
Pfeffer

Muscheln wässern, abtropfen lassen und Flüssigkeit aufheben. Muschelfleisch hacken. Speck ausbraten; die Hälfte des Muschelfleisches, Zwiebeln, Kartoffeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und 4 Tassen Wasser hinzufügen. Aufkochen und auf kleiner Flamme 15 Min. weiterkochen. Muschelflüssigkeit mit 2 Tassen Wasser auffüllen, die restlichen Muscheln, Milch, Rahm und Butter (mit Mehl verrührt) hinzufügen und 20 Min. kochen.

CHARLES DE ROHAN, FÜRST VON SOUBISE, PAIR UND MARSCHALL VON FRANKREICH (1715–1787)

Der Fürst mit dem klangvollen Namen und den ehrenvollen Titeln muß beste Beziehungen gehabt haben und einen geradezu umwerfenden Charme. Wie sollte man sonst erklären, daß er so viel Einfluß am Hof Ludwigs XV. gewann. Sein Feldherrenpech war in aller Munde, nachdem er in kurzer Zeit ein halbes Dutzend Schlachten gegen die Preußen verloren hatte. Und seine Erfolge bei Madame Pompadour und Madame Dubarry sind durch den Umstand getrübt, daß besagte Damen zu viele »Verehrer« hatten. In der Kochkunst brachte der Marschall allerdings Hervorragendes zustande. Jedenfalls gibt es exzellente Gerichte, die seinen Namen tragen.

Soupe aux crabes

In einer Kasserolle 2–3 feingeschnittene Lauchstangen in 2–3 Eßl. Olivenöl schmoren, die kleingeschnittenen Tomaten, Knoblauchzehen und die ausgeschälten und gut gewaschenen Krabben dazugeben. Auf dem Feuer einige Male wenden und dann 2 l Wasser aufgießen. Mit einem Zweig Fenchel, der kleingehackt wird, einem Stückchen gehackten rohen Sellerie und einem Lorbeerblatt, Salz, einer Prise Zucker und etwas Cayenne würzen und 20 Min. kochen lassen. Dann die Krabben herausnehmen und die Bouillon durch ein Sieb gießen. Sobald sie wieder kocht, geben wir die Fadennudeln dazu und lassen diese gar werden. Danach fügen wir einen Schuß Sahne und die Krabben mit einer kräftigen Prise Safran hinzu und lassen alles noch 10 Min. kochen. Die Krabbensuppe mit Dill anrichten.

Zutaten
für 4 Personen:
24 Krabben
2–3 weiße Lauchstangen
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
2–3 Eßl. Olivenöl
1 Zweig Fenchel
Salz
Zucker
Cayennepfeffer
1 Stückchen Sellerie
1 Lorbeerblatt
1 Bündchen Dill
½ Tasse frische Sahne
1 Prise Safran
250 g feinste Fadennudeln

ALEXANDRE DUMAS (1802–1870)

Mit über 300 Romanen ist Dumas der »Ältere« wahrscheinlich der fleißigste Schriftsteller aller Zeiten. »Die Drei Musketiere«, »Der Graf von Monte Christo« und »Das Halsband der Königin« wurden in viele Sprachen übersetzt. Dumas war ein Gourmand und ein guter Koch dazu. Man höre und staune: Er hat obendrein noch ein »Grand Dictionnaire de Cuisine« geschrieben, ein Küchenlexikon, in dem neben Wissenswertem über das Reich der Küche und das Kochen auch viele Rezepte enthalten sind. Suppen »à la Dumas« sind Köstlichkeiten par excellence und verdienen sicher unser Vertrauen.

Garnelensuppe

Zutaten für 2 Personen:
2 Tassen rohe Garnelen
¼ Teel. Thymian
2 Lorbeerblätter
Gewürznelken
1½ Glas trockener Weißwein
1 Eßl. Maismehl
2 Eigelb
2 Prisen Pfeffer
1 Prise Safran
2 Eßl. Sahne
Weißbrotwürfel
Salz nach Geschmack

Garnelen 5 Min. in ¾ l leicht gesalzenem, siedendem Wasser, in das man Thymian, Lorbeerblätter und ganze Gewürznelken getan hat, kochen lassen, dann aus der Brühe (die aufgehoben wird) herausnehmen und fein zerdrükken oder durch die Mühle geben. Das Ganze in die Kochbrühe der Garnelen schütten und 1½ Glas trockenen Weißwein dazugeben. Auf schwachem Feuer 15 Min. kochen lassen. In einer Tasse Maismehl und Eigelb verrühren und unter kräftigem Schlagen in die Suppe gießen. Salzen, pfeffern, ganz zum Schluß eine Prise Safran hinzufügen und die Sahne unterziehen. Als Zugabe in Butter geröstete Brotwürfel.

Zwiebelsuppe (Soupe à l'oignon)

Zwiebeln sehr fein schneiden und mit 250 g Butter in einem Topf langsam goldgelb bräunen. Wenn sie sehr gut angeschmort sind, übergießt man sie mit 1½ l Milch, die sehr frisch sein muß, da sie sonst gerinnt. Man läßt die Zwiebeln in der Milch etwa 5 Min. kochen, gibt Salz und Pfeffer hinzu, schmeckt ab und treibt sie durch ein grobes Sieb. Nun fügt man 3 verrührte Eigelb hinzu. Die Masse nochmals kräftig würzen, dann auf geröstete Brotscheiben geben. Die heiße Zwiebelmilchsuppe wird in Tassen dazu gereicht.

Es gibt noch zahlreiche andere Zwiebelsuppen-Rezepte. Sie unterscheiden sich voneinander in der Art, wie und ob Käse verwendet wird.

Zutaten
für 4 Personen:
10 große Zwiebeln
250 g Butter
1½ l Milch
3 Eigelb
Salz
Pfeffer
4 Scheiben Toast, mit Butter bestrichen

Das klassische Rezept

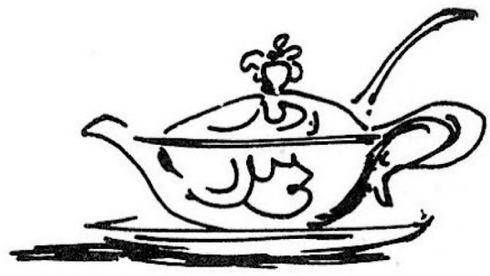
In feine Scheiben geschnittene, mit einer kleinen Prise Mehl und Zucker bestäubte Zwiebeln in Butter goldbraun anbraten, mit Fleischbrühe übergießen, salzen, pfeffern und 20 Min. kochen lassen.
Nun legen wir in ein feuerfestes Gefäß die in Butter gerösteten Weißbrotscheiben und gießen die kochende Zwiebelbrühe darüber, bestreuen die Suppe mit dem geriebenen Gruyère-Käse und überbacken das Ganze im Backofen 10 bis 15 Min.

Zutaten
für 4 Personen:
6 Zwiebeln
1 Prise Mehl
1 Prise Zucker
200 g Butter
1 l Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
200 g Gruyère-Käse
4 Scheiben Weißbrot

MARQUISE DE POMPADOUR (1721–1764)

Wie konnte dieses Mädchen mit dem schlichten Namen Jeanne Poisson zur maßgebenden Frau am französischen Königshof aufsteigen? Ihr Einfluß auf Ludwig XV. ging so weit, daß sie über die Bestellung und Entlassung von hohen Hof- und Heeresbeamten entscheiden konnte. Es heißt, sie habe mehr Macht besessen als eine Königin. Die Marquise war sehr intelligent und verstand glänzend mit Menschen umzugehen. Maler, Schriftsteller und Wissenschaftler hat sie durch große Zuwendungen aus der Staatskasse gefördert. Sie regte die Errichtung der weltberühmten Porzellanmanufaktur von Sèvres an.

Im Zeitalter des galanten Rokoko war es keine Seltenheit, daß geistreiche und schöne Frauen größten Einfluß gewannen. Überall an den Höfen hatte man Sinn für die heiteren Seiten des Daseins, für Feste, Jagden, Gastmähler, Eleganz und Mode. Der König hatte sich auf einem Ball in die dreiundzwanzigjährige Jeanne verliebt. Sie war – obwohl bereits verheiratet – bald seinem Werben erlegen. Der König schenkte seiner Geliebten eine Grafschaft und den Titel dazu. Eines der großen Talente der schönen Marquise bestand darin, das scheinbar Unvereinbare in raffinierter Weise zu mischen, wofür selbst ein mit ihrem Namen verbundenes Suppenrezept spricht.



Soupe à la Madame Pompadour

Zutaten für 4 Personen:

1 Poularde (1 kg)
3 Hühnerlebern
100 g Tatar
1 Dose Hummer
2 Trüffeln (aus der Dose)
2 Bund Suppengrün
2 Eiweiß
etwas Salz
1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer
Muskat nach Geschmack
125 g Butter
etwa 2 Eßl. Olivenöl
⅛ l frische Sahne
1 Glas trockener Sherry

Von einer ausgenommenen Poularde die Haut entfernen, von Keulen und Brust das Fleisch ablösen. Das restliche Gerippe mit der feingeschnittenen Haut in 2 l kaltem Wasser aufsetzen, salzen und zusammen mit dem Poulardenmagen und 2 Bund Suppengrün 1 Stunde kochen. Danach das rohe Brust- und Keulenfleisch dazugeben und weitere 15 Minuten mitkochen, herausnehmen und beiseitestellen. Die Brühe auf 1 l langsam einkochen lassen. Inzwischen werden 3 Hühnerlebern, 1 Poulardenleber, die Poulardenniere und das Herz sowie 100 g Tatar vorbereitet und durch den Wolf gedreht. Unter diese Masse werden 2 steifgeschlagene Eiweiß gemischt, mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Muskat würzen und 10 Minuten zugedeckt stehenlassen. Jetzt werden kleine Klößchen geformt und in die gesiebte, kochende Poulardenbrühe gegeben. Sobald sie gar sind, steigen sie nach oben. Nun werden 2 Trüffeln und der Hummer in Scheiben geschnitten, kurz in Butter und Öl gedünstet und in die heiße Brühe getan. Nochmals alles abschmecken, mit einem Schuß trockenem Sherry und ⅛ l Sahne verfeinern und heiß servieren.

HONORÉ GABRIEL DE RIQUETI, COMTE DE MIRABEAU (1749–1791)

Mirabeau, einer der berühmtesten Männer der Französischen Revolution, verlebte seine Jugend in Saus und Braus, bis sein Vater ihn in Festungshaft nehmen ließ. Die Ehe, die man für ihn arrangiert hatte, war kurz und unglücklich. Mit riesigen Schulden und einer kostspieligen Geliebten floh er 1776 nach Amsterdam, wo er sich unter bürgerlichem Namen verborgen hielt. Sein damals vollendeter Essay »Sur le despotisme« erregte durch kühne Gedanken und kräftige Sprache großes Aufsehen. 1786 reiste Mirabeau nach Berlin, wo er sein vierbändiges Werk über die preußische Monarchie schrieb. Mit seinem Auftreten in der königlichen Sitzung vom 23. Juni 1789 in Paris als Vertreter des Dritten Standes gab er den Anstoß für die »glorreiche« Revolution. Als Privatmann hatte der unruhige Graf recht beschauliche Ambitionen; z. B. aß er in Paris seine geliebte Schildkrötensuppe gern in einem Restaurant, in dem die Menükarte auf eine lebende Schildkröte aufgemalt war.

Schildkrötensuppe

Zutaten für 4 Personen:
Schildkrötensuppe aus der Dose
4 Eier
¼ l Rahm
1 Prise Salz
2 Prisen Pfeffer
⅛ l Sherry

Schildkrötensuppe aus der Dose wird verfeinert, indem pro Person ein Eigelb in einem Topf mit 2 Eßl. süßem Rahm verrührt wird. Die Schildkrötenbrühe auf dem Feuer ganz langsam erhitzen, aber keinesfalls kochen. Sobald sie heiß ist, das verrührte Eigelb mit dem Rahm vorsichtig hinzufügen, so daß die Brühe legiert wird. Zum Schluß geben wir einen Schuß Sherry dazu und schmecken mit Salz und etwas Pfeffer ab. Die Schildkrötensuppe wird in kleinen Tassen serviert.

FRANÇOISE D'AUBIGNÉ, MARQUISE DE MAINTENON (1635–1719)

Im Schloß von Niort erblickte Françoise d'Aubigné das Licht der Welt. Die Enkelin des Hugenottenführers d'Aubigné flüchtete 1639 nach Martinique und kam mit 15 Jahren als Gesellschafterin einer adeligen Dame nach Paris, wo sie wegen ihrer Schönheit, durch ihre Anmut und ihren Witz bald von sich reden machte. Nachdem sie die Frau des Dichters Scarron geworden war, lernte sie viele einflußreiche Männer kennen und wurde immer häufiger am Hof Ludwigs XIV. gesehen. Nach dem Tode Scarrons übernahm Françoise d'Aubigné die Erziehung der Kinder des Königs. Bald wurde sie die Geliebte des Sonnenkönigs und 1684 seine heimlich angetraute zweite Frau.

Velouté der Marquise

Spargel abkochen. ¼ l Spargelwasser mit Sahne verdünnen, Haferflocken hinzufügen, mit Salz und Zucker würzen und 5 Min. kochen lassen. Mit ½ l Fleischbrühe auffüllen und nochmals 5 Min. kochen. Vom Herd nehmen, 2 Eigelb darunterrühren und durchpassieren. Mit etwas Muskatnuß abschmecken. Ein großes Stück Butter und die noch heißen Spargel hineingeben. Das Ganze nochmals erhitzen und zum Schluß mit etwas feingehackter Petersilie garnieren.

Zutaten
für 3 Personen:
10 fingerdicke Spargel
¼ l frische Sahne
125 g Haferflocken
½ l Kalbfleischbrühe
2 Eigelb
Salz, Zucker
Muskat
2 Teel. Butter
frische Petersilie

CHARLES GABRIEL LE BÈGUE, GRAF VON GERMINY (1799–1871)

In manchen älteren Kochbüchern finden sich Gerichte à la Germiny, aber Näheres über den Feinschmecker läßt sich zuverlässig nicht in Erfahrung bringen. Er soll viele hohe Ämter bekleidet haben, darunter Schatzmeister, Oberster Rat beim Rechnungshof und Gouverneur der Bank von Frankreich. Jedenfalls soll er – der Fama zufolge – nach dem Sturz des Kaisers seine Ämter niedergelegt und sich ins Privatleben zurückgezogen haben, in dem die Freuden des Gaumens eine erhebliche Rolle spielten.

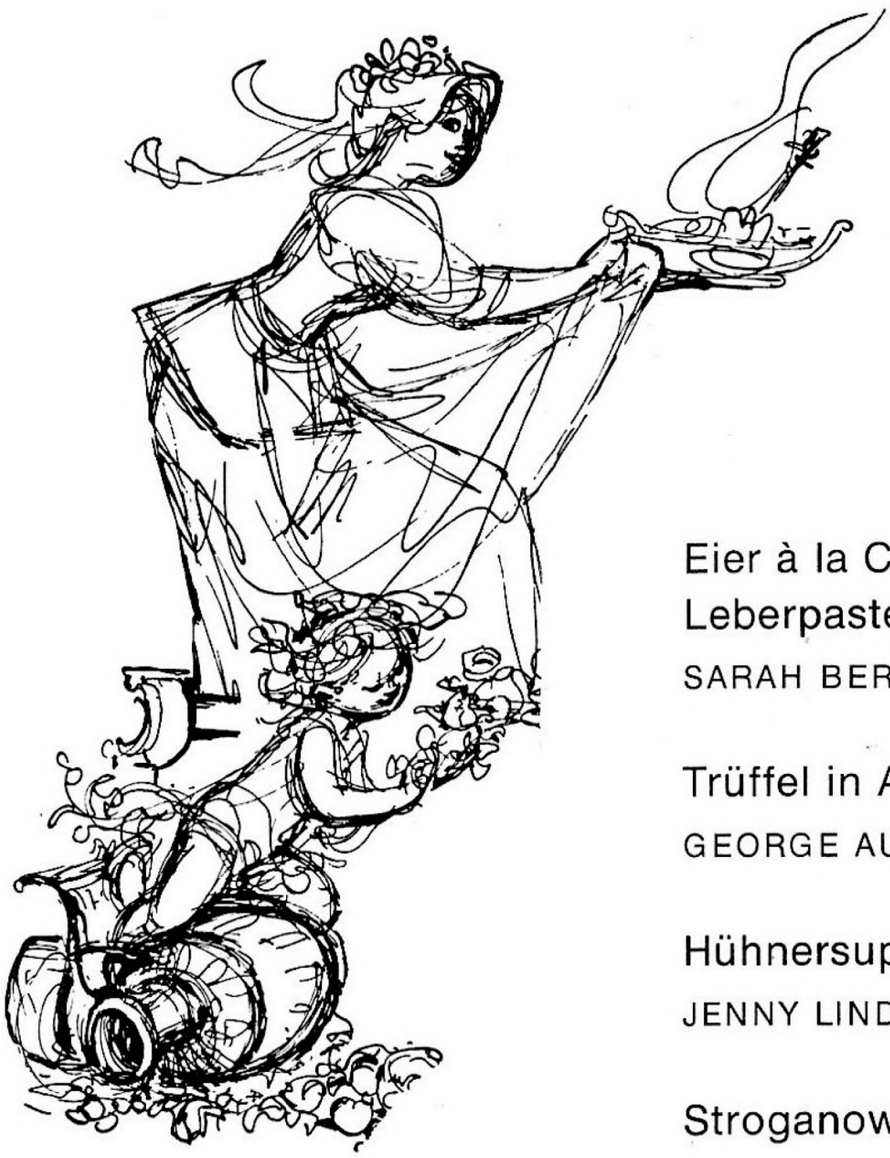
Froide de Soupe Germiny

Zutaten für 6 Personen:

2 kg Rinderhaxe
1 kg Rindsknochen
2 Karotten
2 weiße Rüben
3 Lauchstangen
2 Stangensellerie
1 mit 2 Nelken besteckte Zwiebel
1 Eßl. grobes Salz
150 g feingeschnitt. Sauerampfer
½ l Sahne
6 Eigelb
1 Messerspitze Muskatnuß
1 Prise Cayennepfeffer
¼ Teel. weißer Pfeffer

In einen Kochtopf 5 l Wasser, Rinderhaxe und Knochen geben. 10 Min. sprudelnd kochen lassen. Abschäumen und entfetten. Gemüse und Salz zufügen, 3½ Std. langsam kochen lassen, dabei häufig entfetten und abschäumen, um so eine sehr klare Fleischbrühe zu erhalten. Die Brühe in eine Kasserolle seihen, Sauerampfer zugeben, 10 Min. bei starker Flamme kochen lassen. ½ l Sahne, 6 Eigelb, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Prise Cayennepfeffer und 4 Mühlendrehungen weißen Pfeffer in einer großen Schale mischen.
Den weißen Fond unter ständigem Rühren darübergießen. Auf der Ecke des Feuers stocken lassen, mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich eine glatte, cremige Masse bildet. Das ergibt eine zarte Cremesuppe ohne Aufkochen. Umfüllen, unter zeitweiligem Umrühren abkühlen lassen. In den Eisschrank stellen. Geeist in Tassen auftragen.

Das fürstliche Vorgericht



Eier à la Castellane
Leberpastete mit Cognac
SARAH BERNHARDT

Trüffel in Asche
GEORGE AUGUSTE ESCOFFIER

Hühnersuprême
JENNY LIND

Stroganow-Pastete
GRAF STROGANOW

Schnecken à la Gourmand
HERZOG VON TALLEYRAND

Zwiebel-Käse-Pastete
FRIEDRICH VON HOLSTEIN

Toast à la Cambacérès
HERZOG VON PARMA

Pastetchen à la Ninon
NINON DE LENCLOS

SARAH BERNHARDT (1844–1923)

Eigentlich hieß sie Henriette Rosine Bernard. Sie war Mitglied und Teilhaberin der »Comédie Française« und später des »Théâtre des Nations«. Die berühmte Schauspielerin trat nicht nur in Europa, sondern auch in Amerika und Australien auf. Sie hat eine Reihe Lustspiele geschrieben, aber auch Romane und Novellen – und ihre Memoiren unter dem Titel »Ma double vie«.
Die Bernhardt ist des öfteren das Opfer von Anekdoten geworden, die sicher von Journalisten stammten, die Karl Kraus zur Journaille gerechnet hätte. Ihre bemerkenswerte Schlankheit gestattete ihr, Männerrollen zu übernehmen. Eben diese Schlankheit war für jedermann ein Rätsel, da die Vorliebe der Schauspielerin für gutes Essen allgemein bekannt war. Fest steht jedenfalls, daß sie einige Leckereien erfunden hat, die dazu beitragen, das Andenken der großen Tragödin wachzuhalten.

Eier à la Castellane

Zutaten für 4 Personen:
6 hartgekochte Eier
2 Eßl. trockener Sherry
2 Eßl. Butter

Eier halbieren und Eigelb zerdrücken. Mit 1 Eßl. Butter, Schlagrahm, 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer mischen und die Eihälften damit füllen. In eine flache Schüssel legen und die heiße Sherrysauce darübergießen. Im heißen Ofen 15 Min. überbacken.

Sherrysauce

Sherry, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 1 Eßl. Butter im Topf 5 Min. dünsten. Mehl hineinrühren. Mit Brühe unter ständigem Rühren durchkochen. In den Topf passieren und mit den Pilzen 5 Min. ziehen lassen. Petersilie und Zitronensaft zufügen.

1 Eßl. feingehackte Zwiebel
1 Lorbeerblatt
6 Pfefferkörner
1 Eßl. Mehl
1 Tasse Rinderbrühe
½ Tasse gehackte, gekochte Pilze
1 Teel. gehackte Petersilie
1 Teel. Zitronensaft
¼ Tasse Schlagrahm
geriebener Muskat
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Leberpastete mit Cognac

Die Pilze werden in Butter leicht gebräunt. Dann rührt man die Leberpastete hinein. Nun werden 3 Gläschen Cognac, sehr fein gehackte Petersilie, 2 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer dazugegeben; das Ganze eine Stunde bei Zimmertemperatur stehenlassen. Die Pastete wird 4 Stunden in den Kühlschrank gestellt und vor dem Auftragen mit Schnittlauch garniert.
Dazu reicht man Toast und Butter.

Zutaten für 2 Personen:
1 Dose Leberpastete
3 Gläschen Cognac
1 Tasse gehackte Champignons
125 g Butter
2 Eßl. Petersilie
Salz und Pfeffer
Schnittlauch

GEORGE AUGUSTE ESCOFFIER (1846–1935)

Die Trüffel zählt zu den zahlreichen Früchten dieser Erde, denen man eine günstige Wirkung auf die Liebeskraft nachsagt. Aber ihren Siegeszug in die Küchen aller Länder konnte sie sicher wegen ihres einzigartigen Wohlgeschmacks antreten. George Auguste Escoffier, den Kaiser Wilhelm II. den »Kaiser aller Köche« genannt hat, war ein Trüffelspezialist ersten Ranges. Seine »Trüffel in der Asche« sind ein Spitzengericht der Haute Cuisine. Escoffier machte sich gleich nach Abschluß seiner Lehrzeit selbständig und eröffnete in Cannes ein Restaurant. Kein Geringerer als der Hotelkönig César Ritz »entdeckte« den begabten Kochkünstler und machte ihn zum Chefkoch seines Grandhotels in Monte Carlo. Nacheinander leitete er die Küchen vieler Ritz-Hotels und war vor dem Ersten Weltkrieg eine Zeitlang Küchenchef im berühmten Hotel Adlon in Berlin. Escoffier, der zum Offizier der Ehrenlegion ernannt wurde, hinterließ eine Reihe erstklassiger Fachbücher, die noch heute verwendet werden, an erster Stelle sein »Guide Culinaire«. Man hat ihm in seiner Geburtsstadt Villeneuve-Loubet ein Denkmal gesetzt.

Trüffel in Asche

Zutaten pro Person:
1 Trüffel, pro Trüffel 1 Glas Cognac, 2 Scheiben Speck, Butter

Starkes Holzfeuer im Kamin oder im Freien richten. Die Trüffel in Cognac wenden und dann in den Speck einwickeln. Nun werden sie einzeln fest in gebuttertes Pergamentpapier verpackt und in die heiße Asche gebettet, und diese wird mit Glut bedeckt.
Ca. 30 Min. garen. Vor dem Servieren Pergament entfernen.

JENNY LIND (1820–1887)

Die »Schwedische Nachtigall« debutierte 1838 an der Stockholmer Hofoper. Drei Jahre später ging sie nach Paris, um bei Garcia weiterzustudieren. Ihr Gastspiel begann in Berlin; sie sang die Vielka in Meyerbeers Oper »Das Feldlager in Schlesien«, eine Rolle, die eigens für sie geschrieben worden war. 1847 eroberte die gefeierte Sängerin London, und schon bald darauf begann ihre große Tournee durch Amerika, wo sie aber fast nur noch in Konzerten auftrat. In Boston heiratete sie. Von 1858 an lebte sie in London und betätigte sich als Gesangslehrerin am Royal College of Music.
Jenny Lind war eine hochherzige, sensible Künstlernatur, die sehr viele Freunde hatte. Sie stiftete 500 000 Francs für die Gründung eines Kinderheims mit Schule, das minderbemittelten Töchtern Stockholms ein Plätzchen an der Sonne sichern helfen sollte.

Hühnersuprême

Hühnerbrüste entbeinen und mit dem Fleischklopfer flachklopfen. Leicht salzen und in Butter 10 Min. braten. Eigelb verquirlen und Eiweiß steifschlagen. Käse in die Eigelbmasse geben und unter das Eiweiß heben. Hühnerbrüste in 6 kleinen Schüsseln mit Trüffelscheiben belegen. Eiermasse darübergießen und im heißen Ofen 10 Min. überbacken.

Zutaten
für 3 Personen:
6 kleine Hühnerbrüste
½ Tasse Butter
6 Eier, Salz
weiße Trüffeln
¼ Tasse
Parmesan

GRIGORIJ ALEXANDROWITSCH GRAF STROGANOW (1770–1857)

Die Stroganows stammen wahrscheinlich aus Nowgorod; Anikij Stroganow besaß schon Mitte des sechzehnten Jahrhunderts große Salinen und Eisenbergwerke im Ural. Seine Söhne Jakow, Grigorij und Semen eroberten zusammen mit dem Kosaken Jermak Sibirien, richteten dort eine Anzahl Bergwerke ein und erhielten für ihre Pioniertätigkeit erhebliche Privilegien von Iwan IV., dem »Schrecklichen«, zugestanden. Sie konnten sich auch durch Erfindungen und bemerkenswerte technische Einrichtungen hervortun. Als auf ihren Gebieten größere Goldfunde gemacht wurden, entzog Peter der Große den Stroganows die Privilegien, mit Ausnahme des Adelstitels. Grigorij Alexandrowitsch, ein Nachfahre dieser Pioniere, war von 1816–1821 Gesandter in Rom, und seine Pioniertätigkeit erschöpfte sich in der Küche. Neben einer besonderen Machart für Rindsfilet fand er auch aparte Methoden für die Zubereitung von Wild.

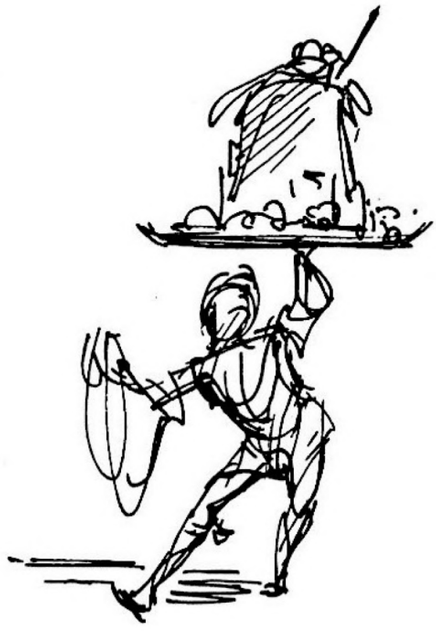
Stroganow-Pastete

Zutaten für 6 Personen:
6 Eier
6 Paar gekochte Würstchen
2 Eßl. Butter
1 Teel. Sardellenpaste
1 Tasse Champignons
Nelkenpfeffer
Cayennepfeffer
1 Teel. Senf

Butter und Sardellenpaste mischen und auf den dünn ausgerollten Mürbteig in einer Auflaufform streichen. Mit Pilzscheiben bedecken, die Würstchen speichenförmig darauflegen und je ein Ei in die Lücken zwischen den Würstchen schlagen. Mit einer Prise Nelkenpfeffer, einigen Pfefferkörnern und etwas Salz würzen. Senf in die Rahmsauce rühren und über die Eier gießen. Mit einer Teigplatte zudecken. Einige Löcher hineinschneiden, damit der Dampf abziehen kann. Mit Rahm ein-

pinseln und im mittelheißen Ofen überbacken, bis die Teigplatte hellbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und in die Löcher etwas Sherry gießen. Nochmals 10 Minuten überbacken.

½ Tasse Rahmsauce
2 Eßl. Rahm
¼ Tasse trockener Sherry
Salz



Mürbteig

Mehl mit Backpulver sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen und Ei, eine Prise Salz und etwas Milch hineingeben. Leicht mischen. Butter in kleinen Flöckchen darüber verteilen und einen geschmeidigen Teig kneten. Teig einige Zeit ruhen lassen und dünn ausrollen.

Zutaten:
500 g Mehl
½ Backpulver
1 Ei
Salz
Milch
100 g Butter

Rahmsauce

Butter im Wasserbad zergehen lassen, Mehl hineinrühren. Unter ständigem Rühren kochen, Gewürze zufügen und ziehen lassen. Lorbeerblatt herausnehmen, Rahm unterziehen.

Zutaten:
1 Tasse Rahm
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
1 Lorbeerblatt
Nelkenpfeffer
Salz, Pfeffer

CHARLES MAURICE HERZOG VON TALLEYRAND FÜRST VON BENEVENT, HERZOG VON DINO (1754–1838)

Der Herzog von Talleyrand war ein großer Künstler – aber nicht im üblichen Sinne –, er verstand es, sich der jeweiligen Regierung anzupassen, und seine Intelligenz war gefürchtet. Im Grunde genommen war er aber nur an dem Aufbau der französischen Großmacht interessiert und wendete daher kunstvoll sein Mäntelchen nach dem Wind, was man ihm verübelte.

Er soll einmal folgenden beachtlichen Ausspruch getan haben:

»Nur Dummköpfe sind keine Feinschmecker.«

Er selbst war ein großer Genießer. Viele Rezepte wurden nach ihm benannt. Vor jedem Diner, das er in seinen Privaträumen gab, hielt er eine kleine Rede und erwähnte genau die Gerichte, die aufgetischt wurden, und ihre Herkunft. Ebenso hielt er einen kleinen Vortrag über die Jahrgänge und das Wachstum der dazugehörenden Weine. So bereitete er seine Gäste auf die bevorstehenden Genüsse vor. Auch hier zeigte sich seine Kunst der Menschenbehandlung.

Schnecken à la Gourmand

Heute erhält man die Schnecken bereits fertig präpariert in jedem Delikatessengeschäft, früher wurden sie eigens zubereitet. Das Rezept des Herzogs von Talleyrand für *Schneckenbutter* wollen wir Ihnen mitteilen, wie es uns überliefert wurde: Die frische Tafelbutter, ein Hauch Cayenne, zwei Prisen Pfeffer, frisch gehackter Kerbel, Petersilie, Rosmarin, Schalotten und reichlich Knoblauch werden in eingekochter reiner Kalbsbrühe gedünstet und mit reinem Zitronensaft abgeschmeckt. Nun lassen wir das Ganze erkalten. Mit dieser dikken Sauce werden die Schneckenhäuschen, die heute beim Kauf mitgeliefert werden, gefüllt, und zwar folgendermaßen: 1 Teel. Schneckenbutter, 1 Schnecke einsetzen und wieder 1 Teel. Schneckenbutter. Das Ganze auf eine Schneckenpfanne setzen und 10 Min. vor dem Anrichten sehr heiß werden lassen, aber nicht braten. Beilage: getoastetes Weißbrot.

Zutaten
für 4 Personen:
48 Schnecken
750 g Butter
¼ Teel. Cayenne
1 Teel. Pfeffer
1 Bund Kerbel
1 Bund Petersilie
1 Bund Rosmarin
2 Schalotten
10 Knoblauchzehen
½ Zitrone
½ l Kalbsbrühe

FRIEDRICH VON HOLSTEIN
(1837–1909)

Die »Graue Eminenz« am preußischen Hof hielt nicht viel von großen Posten im Vordergrund. Friedrich von Holstein wirkte lieber im stillen. Von 1878 bis 1906 war der geschickte Diplomat im Auswärtigen Amt ein häufiger Berater Bismarcks. Er soll allerdings auch am Sturz Bismarcks beteiligt gewesen sein. Nicht nur diese Vermutung brachte dem Sonderling den Ruf eines Intriganten ein, sondern auch seine Abneigung gegen Wilhelm II.
Aber wir wissen, daß in der Politik mit guten Vorsätzen und reiner Nächstenliebe nicht viel anzufangen ist, und Friedrich von Holstein hatte sicher auch gute Seiten. Dazu zählt seine Liebe zum Kochen, die uns das beliebte Holstein-Schnitzel beschert hat und auch einige Rezepte für die Zubereitung von leckeren Pasteten.

Zwiebel-Käse-Pastete

Zutaten für 6 Personen:
250 g Schweizer Käse
1 große Zwiebel
2 Eßl. Mehl
4 Eier
1 Tasse Rahm
1 Tasse Milch
½ Teel. Curry
¼ Teel. Muskat
Tabascosauce
Salz, Pfeffer

Mürbteig (Rezept steht bei der Stroganow-Pastete) dünn ausrollen und in eine Tortenform legen, Ränder hochklappen. Käse mit Mehl mischen und auf den Teigboden legen. Zwiebelringe auf den Käse legen. Eier leicht mit Rahm, Milch, Currypulver, Muskat, 2 Tropfen Tabasco, Salz und Pfeffer schlagen. Über Käse und Zwiebeln gießen. Im mittelheißen Ofen 45 Min. überbacken.

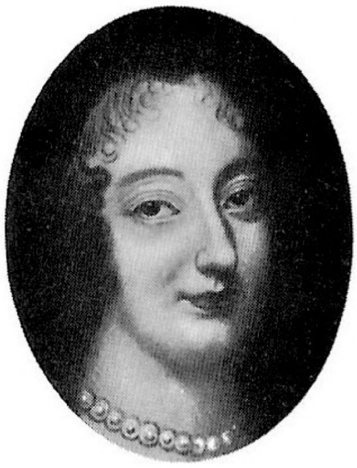
JEAN JACQUES RÉGIS DE CAMBACÉRÈS, HERZOG VON PARMA (1753–1824)

Der Erzkanzler Napoleons war nicht nur ein geschickter Staatsmann, sondern auch ein Feinschmecker comme il faut. In seinem Haus gab es eigentlich immer Menu à la Cambacérès, denn der Herzog ließ es sich nicht nehmen, die Zubereitung der Speisen persönlich zu überwachen. Er scheute keine Mühe, um die Zutaten für seine raffinierten Gerichte zu beschaffen, und Napoleon hat sogar einmal eine höchst politische Entscheidung gefällt, um der Kochkunst seines Kanzlers nicht im Wege zu sein: die Kuriere des Kaisers durften dazumal nur Staatsdepeschen befördern – und Leckereien für den Herzog von Parma.

Toast à la Cambacérès

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Butter in einer Stielpfanne 5 Min. unter ständigem Rühren braten. Champignoncreme mit Sahne verrühren und mit Worcestersauce unter das Fleisch geben. Mit Pfeffer würzen. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren dünsten. Mit gerösteten Mandeln bestreuen und mit Trüffeln, die in Scheiben geschnitten werden, garnieren. Eine Cocktailkirsche auf eine Scheibe Trüffel setzen. Auf Toast servieren.

Zutaten
für 2 Personen:
375 g geschnetzeltes Rindsfilet
2 Trüffeln
2 Dosen Champignoncremesuppe
¼ Tasse Butter
1 Tasse Sahne
1 Teel. Worcestersauce
Pfeffer
½ Tasse geröstete Mandeln
4 Scheiben Toast
4 Cocktailkirschen



NINON DE LENCLOS (1620–1705)

Anne Lenclos, wie ihr bürgerlicher Name lautete, ist nicht nur dadurch zu gesellschaftlichem Ansehen gekommen, daß sie als Tochter eines Edelmanns Zugang zu den herrschenden Kreisen finden konnte. Sie war eine überaus fleißige und tatkräftige Frau, die sich autodidaktisch ein außerordentliches Wissen angeeignet hatte. Ihre vielgepriesene Schönheit, ihr Esprit und ihre sprichwörtliche Schlagfertigkeit machten sie zu einer beliebten Gesellschafterin. Von festen Bindungen wollte sie nichts wissen, und sie war stets von bedeutenden Männern umgeben, die sich glücklich schätzten, wenn sie ihr Herz gewinnen konnten. Im Hause der Ninon de Lenclos trafen sich so berühmte Zeitgenossen wie Scarron, Molière, Fontenelle, Larochefoucauld und viele andere zum abendlichen Essen und zur Unterhaltung. Die schöne Gastgeberin verstand übrigens ausgezeichnet zu kochen.

Zutaten für 4 Personen:

4 Pastetchen
500 g bester Prager Schinken,
400 g Champignons
½ l Weißwein
¼ Tasse Rahm
4 Eßl. feines Mehl
2 Zitronen
ein wenig Muskat
1 Prise Cayenne
2 Prisen Salz

Pastetchen à la Ninon

Prager Schinken sehr fein hacken. Champignons kurz in Weißwein mit Zitrone dünsten. Dann den Schinken zu den Champignons geben. Mit feingesiebtem Mehl sämig machen. ¼ Tasse Rahm dazugeben; mit Muskat, Cayenne und etwas Salz würzen.
Die inzwischen heißgemachten Pastetchen damit füllen und mit Zitronenscheiben umgeben.

Köstlichkeiten aus den Meeren

Hummer à la Brillat-Savarin
JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

Rotbarsch à la Rumford
GRAF VON RUMFORD

Pochierter Steinbutt mit Hummersauce
ARISTIDE BRIAND

Muscheln am Spieß mit Tatarensauce
LORD NELSON

Berliner Krebse
FRIEDRICH DER GROSSE, KÖNIG VON PREUSSEN

Gebratenes Lachsfilet
Flundern in Chablissauce
MARIE ANTOINETTE, KÖNIGIN VON FRANKREICH

Seezunge mit pikanter Sauce
Heilbutt-Brandade
LADY HAMILTON

Aal in Bordeaux
HONORÉ DE BALZAC

JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN (1755-1826)

Gute Köche sind häufig Amateure, Liebhaber raffinierter Genüsse, die sie auch liebevoll für besondere Stunden komponieren. Brillat-Savarin war von Beruf Richter, aber seine Unternehmungslust auf dem Gebiet der kulinarischen Freuden brachte ihm schließlich den Ruf eines Gastrosophen ersten Ranges ein. Er verfaßte viele Bücher über die Kunst des Kochens, die noch heute ehrfurchtsvoll zitiert werden.
In seinem Hauptwerk, der »Physiologie du goût«, steht zu lesen: »Ein gleiches Begehren lädt die Ehegatten zu Tisch, die gleiche Neigung hält sie dort fest. Sie erweisen einander jene kleine Aufmerksamkeiten, die aus der Freude entspringen, einander dienstbar zu sein. Die Art und Weise, in der ein Essen zelebriert wird, trägt viel zum Lebensglück bei.«

Hummer à la Brillat-Savarin

Zutaten für 4 Personen:
2 Hummer, je 1 kg.
¾ Tasse Butter
¼ Tasse Olivenöl
¼ Tasse Senf
2 Tassen Rahm
3 Eßl. Mehl
½ Tasse Milch
½ Tasse Parmesan
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Hummer spalten. Mit Öl einreiben, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und mit 6 Eßl. Butter bestreichen. Im Ofen 10 Min. braten. Hummerfleisch abtrennen und in Scheiben schneiden. Jede Hummerschale mit Senf ausreiben. Rahm auf kleiner Flamme erhitzen, gelegentlich rühren, 4 Eßl. Butter zerlassen, Mehl und ½ Teel. Salz hineinrühren und die Milch langsam zufügen. Unter ständigem Rühren zu einer glatten Sauce kochen, Rahm zugießen. Das in Scheiben geschnittene Hummerfleisch in die Schalen zurückgeben und mit der Sauce bedecken. Mit Parmesan bestreuen und die restliche Butter in Flöckchen daraufgeben. Im heißen Ofen 10 Min. überbacken.

SIR BENJAMIN THOMPSON, GRAF VON RUMFORD (1753–1814)

Graf von Rumford war vielleicht der erste Amerikaner, der sich in Bayern niederließ. Mit 30 Jahren trat er in bayerische Staatsdienste und wurde seiner vielseitigen Qualitäten wegen schon sechs Jahre später in den Grafenstand erhoben. Bald darauf war er Staatsrat und dann Kriegsminister. Er war Schöpfer einer Wärmetheorie und Konstrukteur neuer Öfen und bewies so seine Fähigkeiten als Theoretiker und Praktiker der Physik. Aber auch auf dem Gebiet des Gartenbaus kam er zu Ruhm. Die Anlage des Münchener »Englischen Gartens« geht auf seine Bemühungen zurück. Daß es Graf von Rumford war, der die Kartoffel in Bayern einführte, ist sicher nur ganz wenigen Bayern bekannt.

Rotbarsch à la Rumford

Zutaten
für 6 Personen:
2½ kg Rotbarsch
½ Tasse gehackte Zwiebel
½ Tasse gehackter Sellerie
1 zerkl. Knoblauchzehe
½ Tasse Öl
3 Tomaten
2 Tassen Tomatensauce
Pfefferkörner
und frisch gemahlener Pfeffer
Salz, Schnittlauch
Petersilie
1 Zitrone

Zwiebel, Sellerie und Knoblauch in Öl 10 Min. dünsten. Tomaten und Tomatensauce zufügen. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Flamme kochen lassen, Fisch mit Salz, Pfeffer und einigen Pfefferkörnern würzen. In eine feuerfeste Form geben, die Sauce darübergießen und im mäßig heißen Ofen 30 Min. überbacken. Mit Schnittlauch, Petersilie und Zitronenscheiben verzieren.

ARISTIDE BRIAND (1862–1932)

Der französische Staatsmann begann seine Laufbahn als Advokat und Journalist. Seit 1902 war er Abgeordneter und gehörte seit 1906 fast allen französischen Kabinetten an. Er setzte sich nach dem Ersten Weltkrieg gegen viele Widerstände im eigenen Land für eine Versöhnung mit Deutschland ein. Dieser geistreiche und wortgewandte Politiker liebte von den kleinen Freuden des Lebens besonders die Genüsse des Gaumens.

Pochierter Steinbutt

Zutaten:
Steinbutt je nach Personenzahl.

Steinbutt in kaltem Salzwasser aufsetzen. Sobald es zu kochen anfängt, wird er noch 10 Min. pochiert und dann auf einer heißen Platte mit Zitrone angerichtet. Dazu wird eine dicke Hummersauce gereicht.

Hummersauce

Zutaten für 4 Personen:
125 g Mehl
500 g Butter
¼ l Milch
¼ l Fischfond
2 Dosen Hummer
¼ l Cognac
¼ l Rahm
½ Teel. Cayenne

Wir bereiten aus Mehl, Milch und Butter eine Bechamelsauce mit einem kräftigen Fischfond zu, 2 Dosen Hummer werden mit Cognac übergossen und etwa 10 Min. in der Flüssigkeit mitgekocht; Butter hinzugeben und das Ganze durchpassieren. ¼ l Rahm und ein großes Glas angewärmten Cognac hinzufügen und mit etwas Cayenne würzen. Die Sauce wird lauwarm gereicht. Man kann sie noch mit geschälten Krabben verbessern.

HORATIO LORD NELSON, HERZOG VON BRONTË (1758–1805)

Der Sohn eines Pfarrers begann mit 12 Jahren seine Laufbahn auf einem Linienschiff, das sein Onkel befehligte. Nach neun Jahren, in denen er an einer großen Westindienfahrt und einer Nordpolexpedition teilgenommen hatte, wurde er selbst Kapitän. 1787 heiratete er eine Westinderin. Bei der Belagerung von Calvi verlor er ein Auge, beim Angriff auf Santa Cruz den rechten Arm. Nach seinem Sieg über die französische Flotte wurde er vom König von Neapel zum Herzog von Brontë ernannt. Sein berühmter Sieg über die spanisch-französische Flotte bei Trafalgar sicherte England die Vorherrschaft auf den Weltmeeren. Den populären Seehelden verband eine innige Freundschaft mit Lady Hamilton, die ihm zwei Töchter schenkte. Die berühmte Lady war stets um das leibliche Wohl des Admirals besorgt und nutzte jede Gelegenheit, ihn mit kulinarischen Genüssen zu verwöhnen.

Muscheln am Spieß

Jede Speckscheibe in 4 Quadrate schneiden. Muscheln mit Öl einreiben, salzen und mit Semmelbrösel bestreuen. Muscheln abwechselnd mit den Speckquadraten auf Spieße stecken. Auf großer Flamme 10 Min. braten. Mit Tatarensauce servieren.

Zutaten für 4 Personen:
1 kg Muscheln
Speckscheiben
Öl
Semmelbrösel
Salz

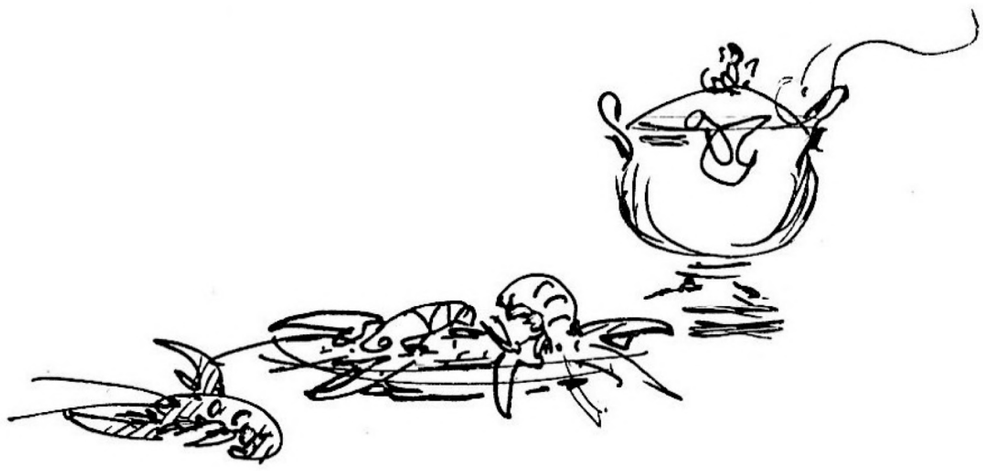
Tatarensauce

Mayonnaise mit gehackten Kräutern, Oliven, Kapern und Senf verrühren.

Zutaten:
350 g Mayonnaise
Kerbel
Petersilie
Dill
Oliven
Kapern
Senf

FRIEDRICH II., DER GROSSE, KÖNIG VON PREUSSEN (1712–1786)

Es gibt wohl kaum einen anderen Herrscher, dessen Bild so sehr von der Parteien Gunst und Haß verzerrt wurde. Schon früh begannen diese Auseinandersetzungen. Der Vater wollte aus dem Prinzen einen harten Kriegsmann machen, doch Friedrich hätte wohl zeitlebens lieber der Kunst, der Musik, dem Gespräch und den Tafelfreuden gehuldigt, anstatt ins Feld zu ziehen.
Friedrich der Große hat nicht nur mehrere Kriege angefangen, er hat sie sogar gewonnen. Während er in den Schlesischen Kriegen noch ohne erhebliche Schwierigkeiten zum Sieg kommen konnte, wäre er im Siebenjährigen Krieg beinahe untergegangen, wenn nicht im letzten Augenblick die Kaiserin Elisabeth von Rußland gestorben wäre und ihr Nachfolger Peter III. sofort Frieden geschlossen hätte.
Wie wir wissen, lebte Friedrich II. in Friedenszeiten auf Schloß Sanssouci, war diplomatisch stark an Frankreich gebunden, schrieb fast nur französisch, unterhielt sich des öfteren mit seinem Freund Voltaire und spielte gern Flöte. Er komponierte auch, und zwar Arien, Sonaten und Märsche. Ferner hat er sich als Schriftsteller und als Feinschmecker hervorgetan. Er beschäftigte stets mehr als drei Dutzend Köche; sein Chefkoch erhielt ein Ministergehalt. Austern wurden von seinem Mundkoch am Tisch geöffnet – bis zu 50 Stück, wenn der König Appetit hatte.



Berliner Krebse

In einer Kasserolle oder einem großen Kochtopf lassen wir 250 g Butter zergehen und geben 2 weiße, kleingeschnittene Lauchstengel, die zerkleinerten Karotten und die feingeschnittenen Zwiebeln hinein und lassen alles 3 Min. dünsten. Nun folgen grobgehackter, frischer Dill und Petersilie. Danach fügen wir ¼ l Moselwein hinzu und 1¾ l fettfreie Rinderbrühe, die mit 2 Teel. Kümmel, 1 Prise Cayennepfeffer und Salz gewürzt werden.
Inzwischen werden die Krebse mit einer Bürste unter kaltem Wasser gereinigt und nacheinander in die kochende Brühe gegeben. Nach 20 Min. fügt man ¼ l Wein, 1 Bündchen frisch gehackten Dill, den Saft einer Zitrone und 250 g Butter hinzu. Die Brühe darf nicht mehr kochen, wenn die letzten Zutaten hineingegeben werden. Nun abschmecken. Beilage: Toast mit Butter.

Zutaten
für 4 Personen:
16 Solokrebse
500 g Butter
2 Stangen Lauch
3 Karotten
2 kleine Zwiebeln
1¾ l fettfreie Rinderbrühe aus
1 kg Rindfleisch
3 Bund Dill
3 Bund Petersilie
2 Teel. Kümmel
1 Prise Cayennepfeffer
½ l Moselwein
1 Zitrone
Salz

MARIE ANTOINETTE, KÖNIGIN VON FRANKREICH (1755–1793)

Die Frau Ludwigs XVI., des letzten Königs vor der Französischen Revolution, war eine Tochter der österreichischen Kaiserin Maria Theresia. Sie wurde im 15. Lebensjahr mit Ludwig verheiratet, als dieser noch nicht König war. Marie Antoinette konnte sich die Sympathien des französischen Volkes nicht recht erringen, und die »Halsbandaffäre« zerschlug ihre Hoffnung auf ein besseres Verhältnis zu ihren Untertanen endgültig: sie wurde verdächtigt, sich durch eine Liebschaft mit Kardinal Rohan, dem Fürstbischof von Straßburg, in den Besitz eines sündhaft teuren Diamantenhalsbandes gebracht zu haben. Die lebensfrohe und leichtsinnige Marie Antoinette galt als sehr einfallsreich, besonders wenn es um die Gestaltung prunkvoller Feste und üppiger Tafeln ging.

Gebratenes Lachsfilet

Zutaten:
6 frische Lachsscheiben
4 Eßl. scharfer Senf
250 g Butter
¼ Tasse Apfelwein

Die Lachsscheiben werden mit scharfem Senf bestrichen. Butter in der Pfanne zerlassen und mit dem Apfelwein verrühren. Nun werden die Scheiben 10 Min. auf jeder Seite leicht gebraten. Wir servieren den Lachs mit feinen Pariser Kartoffeln, möglichst heiß.

Flundern in Chablissauce

Flundern auf Zwiebelringen in gefettete flache Pfanne geben; Chablis, Zitronensaft, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörner hinzufügen. Gebuttertes Pergamentpapier darüberlegen. Bei mittlerer Hitze 15 Min. backen. Flundern aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Chablis in eine Tasse gießen, Butter zerlassen und, falls nötig, mit Wasser auffüllen. Mehl und Sauce zufügen. Unter ständigem Rühren dick einkochen. Eigelb mit einem Eßl. Wasser verrühren und in die Sauce geben. Unter kräftigem Rühren 1 Min. kochen. Die gebackenen Flundern in einen Topf legen und die Sauce darübergießen. Mit ¼ Tasse Chablis verdünnen. Danach nicht mehr kochen lassen. Im Wasserbad 3 Min. in den vorgewärmten Backofen stellen und dann sofort auf den Tisch bringen.

Zutaten
für 6 Personen:
6 Flundern, entgrätet
½ Tasse Chablis
6 kleine Zwiebelringe
2 Eßl. Zitronensaft
½ Lorbeerblatt
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
2 Eigelb
Salz
6 Pfefferkörner

LADY HAMILTON (1765–1815)

Amy Lyon, ein Kind armer Eltern, war schön und erfolgreich, und es läßt sich schwer sagen, was sie populärer gemacht hat: Schönheit und Erfolg oder das Gerede, das ihre Karriere einem Mangel an Tugenden zuschreiben wollte. Sie war die Geliebte von John Villet Payne, von Sir Harry Featherstonhaugh und Lord Charles Greville. Als sie dessen Onkel, Sir William Hamilton, kennenlernte, war sie in London schon eine Zeitlang als Schauspielerin tätig gewesen und hatte sich den Künstlernamen Emma Harte zugelegt. Sir Hamilton, der britische Gesandte in Neapel, lebte 5 Jahre mit ihr zusammen und heiratete sie 1791 in London. In diesen Jahren hat sie gute Beziehungen zum neapolitanischen Hof entwickelt. Wahrscheinlich ging die Verleihung eines italienischen Adelstitels an Lord Nelson auf ihre Initiative zurück. Ihre Liebe zu Admiral Nelson, dem Sieger von Abukir und Trafalgar, ist in die Literatur eingegangen, und vielleicht hat sie die Seezunge à la Hamilton für den Seefahrer Nelson komponiert.

Seezunge mit pikanter Sauce

Die Seezunge wird vom Kopf befreit, gereinigt, gesalzen und mit dickem süßem Rahm übergossen und eine halbe Stunde unter öfterem Rühren darin stehengelassen. Dann nimmt man sie heraus, wendet sie in feinem, gesiebtem Mehl und gibt sie in siedendes Schweinefett. Die Seezunge wird goldgelb ausgebacken und mit reichlich Petersilie bestreut. Man richtet sie mit einer sehr pikanten Sauce an.

Zutaten:
750 g Seezunge
1 l Rahm
150 g gesiebtes Mehl
500 g Schweinefett
3 Bund Petersilie
1 Zitrone

Pikante Sauce

Grundlage ist Mayonnaise mit harten, grobgehackten Eiern; Estragon, Kerbel, Petersilie werden gemischt. Das Ganze mit 1 Teel. Zucker, etwas Zitronensaft und süßem Senf abschmecken.

Zutaten:
500 g Mayonnaise
8 Eier
1 Bund Petersilie
1 Bund Estragon
1 Bund Kerbel
süßer Senf
1 Teel. Zucker

Heilbutt-Brandade

Der zerpflückte Heilbutt wird mit Mayonnaise, Öl, den fein gehackten Knoblauchzehen, 2 Prisen Salz und 6 Pfefferkörnern vermischt, in eine gebutterte, flache Auflaufform gelegt und mit Kartoffelbrei etwa 1 cm hoch bedeckt. Darauf setzen wir Butterflöckchen und backen das Gericht bei Mittelhitze 30 Min.

Zutaten für 3 Personen:
500 g gekochter Heilbutt
400 g Mayonnaise
100 g Öl (¾ Tasse)
3 Knoblauchzehen
3 Tassen Kartoffelbrei
200 g Butter
6 Pfefferkörner
Salz

HONORÉ DE BALZAC (1799–1850)

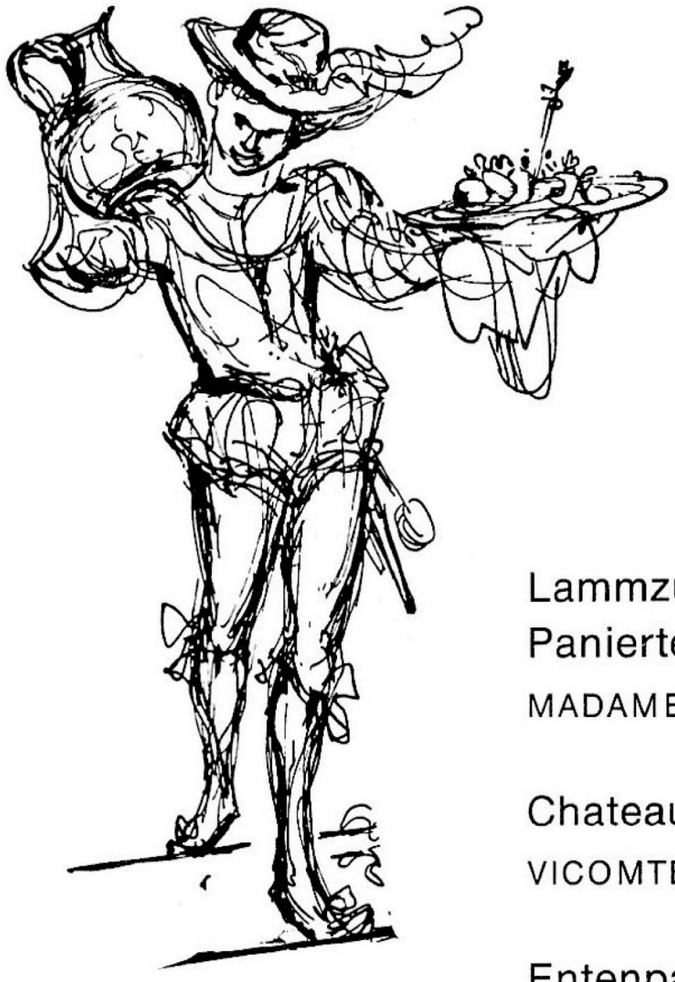
Balzac ist mißverstanden, wenn man seine tolldreisten Geschichten nur für »gewagte« Erzählungen hält. Er hatte betont gesellschaftskritische Ambitionen, und er gilt als der Begründer des soziologischen Realismus. Sein Ehrgeiz, das gesellschaftliche Leben seiner Zeit in allen Nuancen zu schildern, zeitigte über 50 Romane, in denen er neben außergewöhnlicher Beobachtungsgabe auch blühende Phantasie und eine große Portion Witz bewies. 18 Jahre lang unterhielt er einen lebhaften Liebesbriefwechsel mit der Frau, die er erst wenige Monate vor seinem Tod heiraten konnte.
In jungen Jahren war er nicht gerade begütert, und um dem trockenen Brot die nötige Würze zu geben, zeichnete er sich ausgefallene Menüs auf den Tisch. Erst später konnte er seine kulinarischen Träume realisieren. Von seinen Rezepten haben sich viele bis in die Gegenwart erhalten.

Aal in Bordeaux

Zutaten für 4 Personen:
1 Aal, etwa 1½ kg
500 g Tomaten
1 Schalotte
3 Knoblauchzehen
100 g Mehl
⅛ l Olivenöl
¼ l Bordeaux
1 große Tasse Bouillon
1 Zitrone

Den abgezogenen, gesalzenen und gewürzten Aal in 5 cm lange Stücke schneiden und 10 Min. zugedeckt einziehen lassen. Tomaten brühen, schälen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Den Aal in Mehl wenden. Olivenöl in eine feuerfeste Schüssel gießen. Sobald es siedet, den Aal hineingeben und von allen Seiten etwa 10 Min. rösten. Dann die anderen Zutaten über den Aal geben, 3 Min. ziehen lassen. Bordeaux und Bouillon dazuschütten und alles noch 20 Min. dünsten. Den Aal herausnehmen. Die Sauce einkochen lassen und mit etwas Zitronensaft verfeinern. Zum Schluß das Ganze über den Aal gießen. Anrichten.

Hauptgerichte von Weltruf



Lammzungen mit Rosinensauce
Panierte Hühnerbrüstchen
MADAME DUBARRY

Chateaubriand en Papillote
VICOMTE DE CHATEAUBRIAND

Entenpastete à la Lucull
LUCIUS LUCINIUS LUCULLUS

Tournedos à la Rossini
GIOACCHINO ROSSINI

Täubchen Royal
LUDWIG XIV., KÖNIG DER FRANZOSEN

Truthahn mit Schokoladensauce
PETER I., D. GR., ZAR ALLER REUSSEN

Rehmedaillons mit gefüllten Artischocken
NAPOLEON I., KAISER DER FRANZOSEN

Fasan in Blätterteig
HEINRICH IV., KÖNIG VON FRANKREICH

MADAME DUBARRY (1743–1793)

Marie Jeanne Bécu war die Tochter eines Steuerbeamten. Sie erlernte das Handwerk der Hutmacherei und war in diesem Metier sehr erfolgreich, allerdings noch mehr auf dem Gebiet des weiblichen Erfolges. Der Eindruck, den sie auf die Herren der Hautevolee machte, war ungeheuerlich. Zahlreiche Legenden umrahmen ihr Leben. Sie war nicht nur schön und charmant, sondern auch berühmt für ihre Kochkünste. Viele Rezepte tragen ihren Namen. Der Graf Guillaume Dubarry nahm die liebreizende und gut kochende Marie Jeanne zur Frau. Später wurde sie die Geliebte seines Königs. Dies sogar mit seiner Einwilligung, denn Ludwig XV. legte anscheinend keinen Wert auf Treue. Er meinte: »Venus sei ein Planet und kein Fixstern«, und damit begnügte sich auch der Ehemann der Dubarry. Ihre großen Einflüsse auf die Regierungsgeschäfte waren bekannt. Genauso ihre herrlichen Essen, die sie in ihrem Hause gab. Sie schwärmte für den Blumenkohl, immer wird er in ihren Rezepten erwähnt.
Ihre politische Karriere nahm in der großen Revolution ein jähes Ende.

Lammzungen mit Rosinensauce

Zungen mit kaltem Wasser bedecken, mit Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt und 1 Teel. Salz zum Kochen bringen, Flamme drosseln, 2 Std. dünsten. Vom Herd nehmen und 30 Min. abkühlen lassen. Zungen enthäuten. Brühe durch ein Sieb geben und Rosinen und braunen Zucker mit zwei Tassen Brühe zum Kochen bringen. Wein mit Stärke, Salz und Pfeffer mischen und in die Sauce rühren. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kochen. Die Zungen hineinlegen und 20 Min. ziehen lassen. Dazu einen weißen Blumenkohl, den man 15 Min. kochen läßt.

Zutaten
für 3 Personen:
6 Lammzungen
½ Tasse Rosinen
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
¼ Tasse brauner Zucker
½ Tasse trockener Wein
1 Eßl. Stärkemehl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Blumenkohl

Panierte Hühnerbrüstchen

Hühnerbrüstchen entbeinen, flach klopfen und mit der eisgekühlten Butter füllen. Ränder mit Zahnstochern befestigen. In Mehl wälzen. Dann 4 Eier in Milch schlagen, Brüstchen darin wenden. Zum Schluß mit Semmelbrösel dick panieren. In heißem Fett 8–10 Min. braten. Vor dem Servieren Zahnstocher entfernen.

Zutaten
für 3 Personen:
3 Hühnerbrüstchen
250 g Süßrahmbutter
1 Tasse Mehl
4 Eier
½ Tasse Milch
3 Tassen Semmelbrösel
Backfett

FRANÇOIS RENÉ VICOMTE DE CHATEAUBRIAND (1768–1848)

Chateaubriand zählt als Schriftsteller zu den Führern der französischen Frühromantik. Sein bewegtes Leben ist vielfach beschrieben worden. In jungen Jahren revolutionär gestimmt und Freidenker, war er nur kurze Zeit Offizier. 1791 fuhr er nach Amerika, um unter Indianern zu leben, kam aber ein halbes Jahr danach wieder zurück, mußte aus politischen Gründen flüchten und schrieb in London sein »Essai sur les révolutions«. Der Tod seiner Mutter veranlaßte ihn zur Rückkehr nach Frankreich, wo er zum Christentum zurückkehrte. Zwei Jahre später erschien sein großes Werk »Le Génie de Christianisme« (Der Geist des Christentums). 1803 schickte ihn Napoleon als Gesandten nach Rom, aber Chateaubriand blieb nicht lange, sondern trat 1806 eine Reise in den Orient an, über die er viel geschrieben hat. Seit 1811 Mitglied der Académie, wurde er 1814, nach dem Sturz Napoleons, Minister und bald darauf zum Pair von Frankreich ernannt.

Châteaubriand en Papillote

Die Lendenschnitten im mittelheißen Grill 30 Min. braten und jedes Filet der Länge nach halbieren. Die unteren Hälften mit abgekühlter Sauce Bordelaise bestreichen. Die Lendenschnitten zusammennähen, Pergamentpapier mit Öl bestreichen und um die Fleischschnitten wickeln. In eine Pfanne legen und im heißen Ofen 3 Min. braten. Sofort im Papier auftragen. Papier bei Tisch entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden.

Zutaten
für 2 Personen:
2 doppelte Lendenschnitten
3 Tassen Sauce Bordelaise

Sauce Bordelaise

Schalotten in Wein dünsten, bis die Flüssigkeit sich etwa um die Hälfte verringert hat. Kalbsbrühe zufügen und Flüssigkeit bis auf 2 Tassen einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach die Butter dazugeben. Von der Flamme nehmen. Rindermark 3 Min. in Wasser pochieren und in die Sauce geben. Ergibt 3 Tassen. Vor dem Servieren durchseihen.

Zutaten:
3 Tassen Rotwein
1 Eßl. feingehackte Schalotten
5 Tassen Kalbsbrühe, Salz
¼ Tasse Butter
1 Tasse geschnittenes Rindermark
Pfeffer

LUCIUS LUCINIUS LUCULLUS (115–57 v. Chr.)

Wo immer von erlesenen kulinarischen Genüssen die Rede ist, da fällt auch der Name des Römers Lucull. An seiner Tafel zu sitzen war der Wunschtraum jedes Bürgers von Rom.
Als Feldherr war Lucullus weniger glücklich, denn er war nur einmal erfolgreich: in seinem Kampf gegen Mithridates. In diesem Feldzug soll sich der ohnehin begüterte Gourmand enorm bereichert haben. Nach diesem Krieg ließ Lucullus seinen Palast um zwölf Speisesäle erweitern, die er den Göttern weihte.

Entenpastete à la Lucull

Zutaten für 6 Personen:
125 g feingehackte Gänseleberpastete
2 entbeinte Enten mit je 1½ kg
500 g Kalbfleisch
500 g Schweinefleisch
2 gehackte Zwiebeln
2 Möhren, in Scheiben
Petersilie
1 Teel. Thymian
2 Tassen trockener Weißwein
¼ Tasse Cognac
1 Tasse Schmalz
1 Tasse Butter
4 Tassen gesiebtes Mehl, Salz
12 Blatt Gelatine

Entenfleisch sowie je 250 g Kalb- und 250 g Schweinefleisch würfeln, mit Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Thymian, Wein und Cognac mischen und an kühlem Platz 2 Tage stehenlassen. Abgießen und 4 Tassen Marinade aufbewahren. Das übrige Fleisch hacken und mit dem marinierten Fleisch und der Leberpastete mischen. Inzwischen Schmalz und Butter zu Mehl und Salz geben und 6 Eßl. Wasser zufügen. Auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen und eine feuerfeste Form damit auslegen. Fleischmasse hineinfüllen und mit Teig zudecken. Zwei Löcher in den Teig stechen. Im mittelheißen Ofen 1 Std. überbacken, dann kühl stellen. Gelatine in einer Tasse Marinade auflösen. Die restliche Marinade aufkochen und über die Gelatine gießen. Abkühlen lassen. In die Löcher der Pastete gießen. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

GIOACCHINO ROSSINI (1792–1868)

»Der Barbier von Sevilla«, »Die diebische Elster« und »Der Kalif von Bagdad« sind die drei berühmtesten Werke des großen Meisters der Opera buffa, der auch zum Bahnbrecher für die »große« französische Oper wurde. Rossini hatte einem Vertrag zufolge jedes Jahr zwei Opern zu liefern, acht Jahre lang hielt er sich an diesen Vertrag. Eigentlich wollte er viel lieber kochen als komponieren, heißt es; aber wenn er acht Jahre als Koch unter Vertrag gestanden hätte, dann hätte er sicher wieder lieber komponiert.
Der Feinschmecker hatte eine Schwäche für die Trüffel, die er einmal den »Mozart unter den Pilzen« nannte. Rossini soll nur dreimal in seinem Leben geweint haben: als sein »Barbier von Sevilla« ausgepfiffen wurde, als er Carafa singen hörte und als ihm einmal ein getrüffelter Tournedos mißglückte...

Tournedos à la Rossini

Zutaten:
4 Filetschnitzel vom Rind
½ Tasse Butter
Schalotten
¼ Tasse Cognac
2 Eßl. gehackter Estragon
1 Tasse Madeira
3 große Trüffeln, in dünne Scheiben geschnitten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Die Filetschnitzel (Tournedos) in ¼ Tasse Butter braten, nach Belieben – blutig, halb oder gar. Schalotten zufügen und leicht bräunen. Cognac darübergießen und flambieren. Tournedos auf eine Platte legen und warm stellen. In die Sauce Estragon und ½ Tasse Madeira rühren und kochen, bis die Flüssigkeit sich um zwei Drittel verringert hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Flamme nehmen und die restliche halbe Tasse Madeira und Butter zufügen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln auf die Tournedos legen und die Sauce darüber gießen. Sofort auf den Tisch bringen.

LUDWIG XIV., KÖNIG DER FRANZOSEN (1638–1715)

Nicht immer war das Leben des »Sonnenkönigs« so glanzvoll, wie es aus der Ferne aussieht. Schon mit 4 Jahren wurde er, nach dem frühen Tod seines Vaters, König. Ehrgeizige Regenten und der unbotmäßige Adel versuchten aus dieser Situation ihren Vorteil zu ziehen. Auf der Ablehnung dieser Bevormundung beruht das übersteigerte Geltungsbedürfnis des Monarchen, seine Prunkliebe, sein unablässiger Alleinherrschaftsanspruch.

Der »Sonnenkönig« war allen schönen Dingen zugetan. Unter seiner Regentschaft wurde nicht nur der Absolutismus auf die Spitze getrieben, sondern auch die Kunst des Schloß- und Gartenbaus zu großer Blüte gebracht. Das Prunkschloß in Versailles wurde allen großen Architekten des Kontinents zum Vorbild. Ludwig XIV. liebte luxuriöse Feste und üppige Schlemmereien. Aber er hatte auch ein Gebot erlassen, das ihn noch heute vielen Menschen liebenswert erscheinen läßt: An seiner Tafel durfte nicht über Politik gesprochen werden. Wer dagegen verstieß, mußte den Hof verlassen. Nur einmal machte der König eine Ausnahme, als ein Gast – wegen politischer Gespräche von der Tafel verbannt – um Gnade bat und versprach, sieben exquisite Rezepte beizubringen, darunter eines für »Täubchen Royal«, das er dem König widmete.

Täubchen Royal

Täubchen innen und außen mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Butter einreiben. Sellerie, Möhren und Zwiebel in einen Brattopf geben. Täubchen darauflegen und im mäßig heißen Ofen 30 Min. braten. Täubchen in eine tiefe Form legen, mit Sauce Paradis begießen, zudecken und 15 Min. überbacken. Sofort servieren.

Zutaten
für 6 Personen:
6 Täubchen
Butter
1 Tasse gehackter Sellerie
1 Tasse gehackte Möhren
½ Tasse gehackte Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Sauce Paradis

Butter zerlassen, Mehl zufügen und glattrühren. Kalbsbrühe dazugeben und unter ständigem Rühren zu einer glatten Sauce kochen. Wein und Gelee dazugeben und rühren, bis das Gelee sich auflöst. Trauben und Trüffeln dazutun. – Statt Kalbsbrühe kann auch Hühnerbrühe verwendet werden.

Zutaten:
¼ Tasse Butter
¼ Tasse Mehl
2 Tassen Kalbsbrühe
½ Tasse Madeira
2 Eßl. rotes Johannisbeergelee
2 Tassen helle, kernlose Trauben
2 große Trüffeln, in Scheiben geschnitten

PETER I., DER GROSSE (1672–1725)

Der Zar aller Reußen verließ schon mit 16 Jahren seine Heimat, um in Holland und England unter falschem Namen die Kunst des Schiffsbaus zu erlernen. Diese nicht nur für die damalige Zeit ungewöhnliche Berufsausbildung eines Monarchen inspirierte Albert Lortzing zu seiner romantischen Oper »Zar und Zimmermann«.

Der schiffsbaukundige Herrscher ließ eine russische Ostseeflotte bauen und bezwang im Nordischen Krieg die Schweden, denen er Ingermanland, Estland und Livland abnahm. Damit war Rußland zu einer europäischen Großmacht geworden. 1703 wurde die neue Hauptstadt Petersburg gegründet, und Peter der Große setzte mit aller Härte seinen Willen durch, Rußland zu europäisieren. Am Petersburger Hof wurden französische Sitten gepflegt, und so ist zu erklären, daß zu seiner Zeit auch Frankreichs Gaumengenüsse beim russischen Adel in Mode kamen. Von einem portugiesischen Koch stammt das Rezept für einen Kapaun in Schokoladensauce, das auf Wunsch des Zaren für die Zubereitung des Truthahns verwendet wurde.

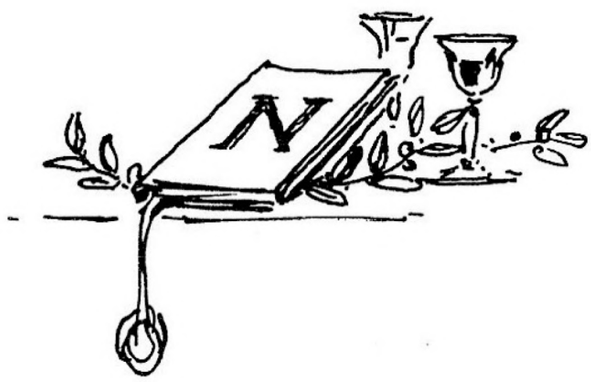
Truthahn mit Schokoladensauce

½ Truthahn wird zubereitet und 2 Std. in ½ l Wasser, das leicht gesalzen ist, gekocht. Jetzt lösen wir das Fleisch ab und hacken es in kleine Stücke. Wir erhitzen das Schweineschmalz, geben 1 Schalotte, 1 Stückchen frischen Paprika, 1 Stückchen Lauch, gewürfelt, dazu und lassen alles 10 Min. dünsten.
Wir nehmen jetzt ½ l von der Truthahnbrühe, füllen die Flüssigkeit auf. Und nun kommt die Überraschung: Der Knoblauch wird fein gehackt, ebenso die Mandeln, Zimt, Cognac und Schokoladenpulver werden in der Flüssigkeit glattgerührt. Abschmecken und anrichten.

Zutaten
für 4 Personen:
½ Truthahn
250 g Schweineschmalz
1 Schalotte
1 Stückchen
frischer Paprika
1 weißer Lauch
3 Knoblauchzehen
100 g große
Mandeln
½ Teel. Zimt
¼ l Cognac
65 g Schokoladenpulver, gesüßt

NAPOLEON I., KAISER DER FRANZOSEN (1769–1821)

Napoleon Bonaparte, der geniale Feldherr und große Eroberer, konnte sich durch Mut, Entschlußkraft und politisches Geschick an die Spitze Frankreichs setzen. Durch den Staatsstreich vom 18. Brumaire (9. 11. 1799) stürzte er das regierende Direktorium und übernahm selbst die Führung des Staates. Nicht lange danach ließ er sich im Beisein des Papstes in Paris zum Kaiser krönen. Sein flammender Ehrgeiz stand jedoch im Widerspruch zu seiner Einschätzung der außenpolitischen Möglichkeiten, und so fand sein größtes Unternehmen, der Feldzug gegen Rußland, ein folgenschweres Ende. Dennoch hat seine Herrschaft die Entwicklung in Europa sprunghaft vorangetrieben. Als Reformer hat er Frankreich und Europa den Stempel seiner Persönlichkeit aufgedrückt. Seit 1810 war er mit der Erzherzogin Marie Luise, der Tochter Kaiser Franz I., verheiratet, die sich bemühte, ihren unternehmungssüchtigen Mann durch gute Speisen im Gleichgewicht zu halten. Von ihr stammt auch das Rezept für Rehmedaillon à la Napoleon.



Rehmedaillons mit gefüllten Artischocken

Zutaten für 4 Personen:
1 Rehrücken
Fleischextrakt
400 g Champignons
½ Glas trockener Sherry
4 große frische Artischocken
½ Zitrone
6 große Kartaffeln
125 g Butter
⅛ l Öl
4 Trüffeln
4 Scheiben Toast
2 Dosen feinste franz. Erbsen
Salz

Die *Filets vom Rehrücken* lösen, in dicke Scheiben schneiden und in Medaillonform flachklopfen. Das Knochengerüst mit dem noch anhaftenden Fleisch in leicht gesalzenem Wasser 2 Std. kochen. Das abgelöste Fleisch sehr fein hacken und fein püriert in aufgelösten Fleischextrakt geben, der mit ½ l Wasser verdünnt wird. Die in Scheiben geschnittenen Champignons untermengen und das Ganze auf ¼ l Sauce einkochen lassen. Mit Sherry ablöschen.

Artischocken: Blätter bis 2 cm über dem Boden abschneiden, diesen mit einem silbernen Löffel freilegen, mit Zitrone beträufeln. In leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Min. weichkochen.

Strohkartoffeln: Kartoffeln in dünne Streifen schneiden, gut abtrocknen und in siedendes Öl schütten. Hellbraun herausnehmen, leicht übersalzen.

Rehmedaillons in 125 g Butter und ⅛ l Öl auf beiden Seiten kurz anbraten, salzen, pfeffern.

Trüffeln erwärmen und in Scheiben schneiden.

Toast im gleichen Fett bräunen wie die Rehmedaillons.

Anrichten: Auf eine heiße Platte Toastscheiben legen, darauf die Rehmedaillons und obenauf die Trüffelscheiben. Die dicke, heiße Sauce darübergießen. Artischockenböden mit Erbsen füllen, mit Strohkartoffeln umlegen.

HEINRICH IV., KÖNIG VON FRANKREICH (1553–1610)

Das Leben Heinrichs von Navarra fiel in eine bewegte Epoche. Als Sohn des Anton von Bourbon erbte er im Jahr 1562 das Königreich Navarra. Heinrich war Calvinist und seit 1569 Führer der Hugenotten. Am 24. August 1572 vermählte er sich mit Margarete von Valois, und in der darauffolgenden Nacht kam es zu den furchtbaren Hugenotten-Pogromen, die als »Bartholomäusnacht« in die Geschichte eingegangen sind. Nach dem Tod des kinderlosen Heinrich III. fiel ihm die Krone von Frankreich zu. Er mußte dafür aber seinem Glauben abschwören und in die Kirche Roms zurückkehren. Aus jenen Tagen stammt sein berühmter Ausspruch: »Paris ist eine Messe wert.« Heinrich IV. war der erste Bourbonen-Herrscher und der Wegbereiter des Absolutismus.

Fasan in Blätterteig

Zutaten für 4–6 Personen:

2 zerlegte Fasanen
2 Zwiebeln
1 Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 Teel. Thymian
2 Eßl. Zitronensaft
6 Eßl. Mehl
12 kleine gekochte Zwiebeln
2 Möhren
1 Tasse Erbsen
2 Eßl. Jamaika-Pfeffer
Blätterteig
1 Teel. Salz
Pfeffer

Fasanen, geviertelte Zwiebeln, Sellerie, Lorbeerblatt, Nelken, Thymian, Salz und Pfeffer in einem großen Topf mit 4 Tassen Wasser zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme 45 Min. schmoren, bis das Fleisch weich ist. Fleisch aus dem Topf nehmen und Brühe durchseihen. Zitronensaft hineinrühren. Mit Mehl unter Rühren kochen, bis sich eine glatte Sauce ergibt. Fasanen, kleine Zwiebeln, Möhrenschnitzel, Erbsen und Jamaikapfeffer in eine feuerfeste Form geben und die Sauce darübergießen. Teig dünn ausrollen und über die Form breiten. Schlitze in den Teig schneiden, damit der Dampf entweichen kann. 30 Min. im heißen Ofen überbacken. (Blätterteig erhält man heute tiefgekühlt.)

Das königliche Dessert

Karamelcreme
EDUARD SACHER

Cœur à la Crème
KÖNIGIN ELISABETH VON RUMÄNIEN

Kaiserschmarren à la Metternich
FÜRST VON METTERNICH

Veilchendessert
Œufs à la neige
GEORGE SAND

Carême-Früchtebecher mit Zuckerfäden
ANTOINE CARÊME

Schokoladenbiskuit
Nutcream à la Queen
VIKTORIA VON ENGLAND

Gebackene Akazienblüten
Sabayon Froid
FÜRST VON PÜCKLER-MUSKAU

Kürbistorte
GRAF VON TRAUTTMANSDORFF

EDUARD SACHER (1824–1892)

Es gibt Leute, die behaupten, daß Eduard Sacher ein König unter den Torten- und Kuchenbäckern gewesen sei. Und es gibt Leute, die sagen, daß ihm nur eine einzige nennenswerte Torte gelungen ist, eben die Sacher-Torte, mit der er Weltruhm erlangte. Die Wahrheit wird man am besten im Hotel Sacher in Wien erfahren. Jedenfalls war er eine Zeitlang Koch beim Fürsten Metternich, und dazu muß man bestimmt etwas gekonnt haben. Unbestritten ist seine Vorliebe für Süßspeisen, und damit wäre erklärt, warum er so viele exzellente Desserts komponiert hat, darunter diese Karamelcreme.

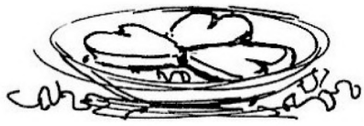
Karamelcreme

Zutaten für 4 Personen:
75 g Puderzucker
3 Tassen Milch
5 Eier
80 g Zucker
¼ Stange Vanille
Schlagrahm aus
1 Tasse Rahm
1 Teel. Zucker
1 Teel. Vanillezucker
Öl

1 Ringform oder 4 kleine Förmchen dünn mit Öl auspinseln. Puderzucker in einem Kupferkessel, auf kleiner Flamme, unter ständigem Rühren dunkelgelb brennen. Mit dem entstandenen Karamel den Boden der Form dünn ausgießen. Den Rest von etwa 4 Eßlöffel mit Milch, Eiern und Zucker verrühren. Vanille zugeben und im Wasserbad schaumig schlagen. Vom Feuer nehmen und durchseihen. Bis zum Erkalten öfters umrühren. Ist der Karamel in der Form erkaltet, Creme auffüllen. In ein Gefäß mit warmem Wasser gestellt, im heißen Rohr stokken lassen, ohne daß dabei das Wasser zum Kochen kommt. Danach die Form auf Eis erkalten lassen. Vor dem Anrichten stürzen und die Mitte mit Schlagrahm füllen. Dazu wird Dessertbackwerk gereicht.

ELISABETH, KÖNIGIN VON RUMÄNIEN (1843–1916)

Carmen Sylva war der Künstlername der Prinzessin zu Wied. Auch nachdem sie den Fürsten Karl von Rumänien geheiratet hatte – den späteren König Karl I. –, behielt sie ihre schriftstellerische Tätigkeit bei. Sie hat eine große Zahl Gedichte, Novellen und Märchen geschrieben, auch ein Theaterstück, das in Wien uraufgeführt wurde, und – zusammen mit Mite Kremnitz, die ihre Biographie verfaßt hat – einige vielgelesene Romane. Wer an der künstlerischen Tätigkeit einer Königin etwas Romantisches findet, hat seine Vorstellung sicher der Märchenwelt entlehnt; denn es ist nicht einzusehen, warum eine Frau ihre Talente brachliegen lassen soll, sobald sie einen König zum Mann hat. Die Königin von Rumänien war bekannt für ihre vielseitigen Interessen, und so ist es auch nicht verwunderlich, daß sie ein herzliches Verhältnis zur Kochkunst hatte, was die Rezepte beweisen, die ihren Namen tragen.



Coeur à la Crème (Cremeherz)

Gervais 1 Std. bei Zimmertemperatur stehenlassen, kremig schlagen, sauren Rahm unterrühren, die aufgelöste Gelatine zufügen. In 6 herzförmige Schälchen füllen. 5 Std. kühl stellen. Stürzen, mit Erdbeeren garnieren und mit Puderzucker überstäuben.

Zutaten
für 6 Personen:
500 g Gervais
½ l saurer Rahm
1 kg frische Erdbeeren
Puderzucker
3 Blatt Gelatine

KLEMENS, FÜRST VON METTERNICH (1773–1859)

Der bedeutende Staatsmann stammte aus einem rheinischen Adelsgeschlecht. Vom österreichischen Gesandten am Dresdener Hof avancierte er 1806 zum Botschafter in Paris. Im Jahr 1809 wurde er Außenminister und war 1815, auf dem Wiener Kongreß, an der Neuordnung Europas führend beteiligt. Er war kein Freund des Fortschritts, und seine polizeistaatlichen Aktionen haben den Ausbruch der Revolution von 1848 eher begünstigt als verhindert.

Gegen den Vorwurf, in Österreich herrsche ziemlich viel Schlamperei, sagte er, daß die sogenannte Schlamperei keine Nachlässigkeit der Behörden, sondern ein durchdachtes System zur absoluten Beherrschung sei.

Vom Wiener Kongreß erzählte man sich lange Zeit folgende Episode: Metternich unterhielt sich flüsternd mit dem Zaren Alexander und dem französischen Außenminister Talleyrand. Der sächsische Gesandte pirschte sich heran, um eine »hochpolitische Information« zu erlauschen. Was er aber zu hören bekam, war nichts anderes als das Rezept für den schon damals favorisierten Kaiserschmarren...

Kaiserschmarren à la Metternich

Zutaten für 3 Personen:
300 g gesiebtes Weizenmehl
3/8 l süße Sahne
3 Eßl. Zucker
5 Eier
3 Prisen Salz
100 g Mandeln
100 g Sultaninen
250 g Butterschmalz

Weizenmehl mit dem Zucker und Rahm glattrühren. 3 Prisen Salz dazugeben. Nun werden 5 Eidotter langsam daruntergerührt, gehackte Mandeln, die abgezogen sind, und gewaschene kleine Sultaninen hinzufügen. Den steifgeschlagenen Eierschnee von 5 Eiern darunterziehen und den Kaiserschmarren in heißgemachtem Butterschmalz wie einen Eierkuchen ausbacken.
Zum Schluß reißt man ihn mit einer silbernen Gabel in kleine Teile. Er wird heiß mit Puderzucker angerichtet.

Beilage: Preiselbeeren, Apfelmus oder auch anderes Kompott.

GEORGE SAND (1804–1876)

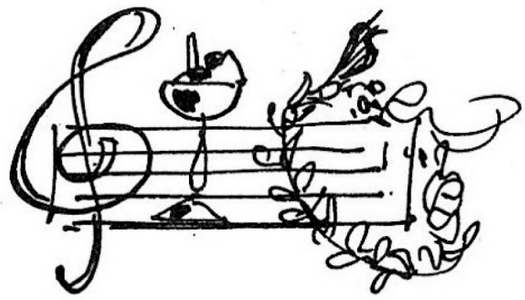
Kaum jemand kennt die hochgebildete Dame unter ihrem eigentlichen Namen, Amandine-Aurore-Lucie Baronne de Dudevant. In der Mitte des 19. Jahrhunderts war sie als Schriftstellerin – unter ihrem Pseudonym – sehr beliebt. Mit 27 Jahren schrieb sie ihren ersten Roman.

Ihr großes Wissen auf dem Gebiet der Musik hatte sie mit Frédéric Chopin zusammengeführt, mit dem sie eine innige Freundschaft verband. Sie lebten längere Zeit in der Kartause Valdemosa, einem romantischen Refugium auf der Insel Mallorca, wo ihnen die Zitronen und Orangen fast in die Fenster wuchsen. Angeregt von der Blütenpracht und den vielen Früchten in dem großen alten Garten, versuchte sich die Baronin von Dudevant in der Komposition vielfältiger und raffinierter Desserts, die sie Chopin zur Erfrischung reichte.

Zutaten
für 6 Personen:
2 Bananen
2 Orangen
3 Pfirsiche
250 g Ananas
frische Erdbeeren
Zucker
Vanillezucker
2 Glas Kirschwasser
2 Glas Cointreau
Orangenblütenwasser
36 Orangenblüten
Fruchteis
18 kandierte Veilchen

Veilchendessert

Die in Würfel geschnittenen Früchte mit Vanillezucker, Cointreau, Kirschwasser, einigen Tropfen Orangenblütenwasser und 12 Orangenblüten mischen und 2 Std. in den Kühlschrank stellen. In 6 kleine Förmchen verteilen. Abwechselnd verschiedenes Fruchteis dazugeben. Mit den restlichen Orangenblüten und den kandierten Veilchen verzieren.



Oeufs à la neige (Schnee-Eier)

Zutaten für 4 Personen:
1 l Milch
100 g Zucker
¼ Vanillestange
6 Eier
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
1 gehäufter Eßl. Weizenpuder
Vanillezucker

Man bringt 1 l Milch, 100 g Zucker mit dem Viertel einer Vanillestange, die der Länge nach durchgeschnitten wird, zum Kochen.
Das Eiweiß von 6 frischen Eiern wird zu einem festen Schnee geschlagen und mit 1 Prise Salz gewürzt.
Nun fügt man 150 g Puderzucker hinzu und gibt diesen steifgeschlagenen Eierschnee als Schaumklößchen, die etwa hühnereigroß sein sollen, in die kochende Vanillemilch.
Während des Kochens nimmt man die Vanillestange heraus und läßt die Schnee-Eier zugedeckt langsam gar werden; dann schöpft man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Haarsieb. Jetzt werden 6 Eigelb mit ½ Tasse abgekühlter Vanillemilch verrührt. Man fügt den Weizenpuder hinzu und gibt alles unter ständigem Rühren in die vorhandene Vanillemilch, die langsam fast bis zum Siedepunkt gebracht wird. Keinesfalls kochen, da die Creme sonst gerinnt. Zum Schluß gibt man Vanillezucker dazu, passiert die Creme durch ein Sieb und läßt sie erkalten.
Vor dem Auftragen garnieren wir die Creme mit den Schnee-Eiern.

ANTOINE CARÊME (1784–1833)

Antoine Carême kochte für den Herzog von Talleyrand, für Zar Alexander I., für den englischen Prinzregenten, für Kaiser Franz I. und für die Rothschilds. An seinen überragenden Fähigkeiten kann kein Zweifel sein. In allen Kochbüchern von Rang ist sein Name zu finden.
»Zuckerbäcker-Stil« – in der Architektur längst verpönt – war ein Ziel seiner kulinarischen Bemühungen. Er hatte sich eigens mit Architektur befaßt, um kühne Tortenkonstruktionen auf die Festtafeln zu zaubern. In dem Buch »Le patissier pittoresque« hat er seine Erfahrungen niedergeschrieben. Sein »Maître d'hôtel français« gibt Zeugnis von seinen Fähigkeiten, fürstliche Tafeln mit wahrhaft fürstlicher Pracht zu gestalten.
Trotz seines vielfältigen Könnens starb der »Grandseigneur de bon goût«, 49jährig, bettelarm in Paris.

Carême-Früchtebecher mit Zuckerfäden

Früchte in Kristallschalen verteilen und etwas Kirsch oder Maraschino darübergießen. Vanilleeis dazugeben und Schlagrahm obenauf setzen. Mit Crème Chantilly (eiskalter Rahm, mit Vanille abgeschmeckt, sehr steifgeschlagen) in der Form eines kleinen Horns garnieren und Melbasauce hineingießen. Mit einem Helm aus Zuckerfäden bedecken und kleine Stückchen der kandierten Kirschen darüberstreuen.

Zutaten für 4 Personen:
1½ Tassen gewürfeltes frisches Obst
Kirsch oder Maraschino
Eis
süßer Schlagrahm
Crème Chantilly
Melbasauce
Zuckerfäden
kandierte Kirschen

Zuckerfäden

Zucker, Weinstein und Sirup mit ⅔ Tasse Wasser zugedeckt auf großer Flamme schnell zum Kochen bringen. Deckel vom Topf nehmen und kurze Zeit weiterkochen lassen. Vom Herd nehmen, 2–3 Min. in kaltes Wasser, dann wieder in heißes Wasser setzen. Die Stiele von zwei Holzlöffeln mit Butter einreiben. Löffel auf einen Tisch stellen (70 cm voneinander entfernt) und so befestigen, daß sie nicht umfallen können. Papier darunterlegen. Den Sirup mit einem Quirl um die Löffelstiele schlagen. Abstreifen und in die gewünschte Form biegen.

Zutaten:
2 Tassen Zucker
1 Teel. weißer Maissirup
¼ Teel. Weinstein

VIKTORIA, KÖNIGIN VON ENGLAND, KAISERIN VON INDIEN (1819–1901)

Die einzige Tochter des Herzogs von Kent und der Prinzessin Luise Viktoria von Sachsen-Coburg erbte 1837 von ihrem Onkel – König Wilhelm IV. – die Britische Krone. Kein Herrscher über Britannien hat je so lange regiert wie die Queen Victoria, die durch Weisheit und Mutterwitz die Sympathien des Volkes gewann und zu einem Symbol des Britischen Imperiums wurde. Da sie nicht nur die Tochter einer deutschen Prinzessin war, sondern auch noch ihren Vetter, den Prinzen von Sachsen-Coburg, heiratete, bestand eine enge Verbindung zwischen den britischen und den deutschen Fürstenhäusern, die durch die vielen Nachkommen der Queen erhalten blieb. 1876 erhielt Königin Viktoria den Titel »Empress of India« – Kaiserin von Indien. Vielleicht hat es zu ihrer Beliebtheit beigetragen, daß sie volkstümliche Schwächen hatte: sie mochte gern Tee mit Rum, Whisky und allerlei Süßigkeiten.

Schokoladenbiskuit

Zucker, Eigelb, Saft und Schale der halben Zitrone schaumig rühren. Eiweiß mit einer Prise Zucker steifschlagen und über die Crememasse geben. Mehl mit Backpulver mischen und darübersieben. Mit Eierschnee unter

die Crememasse ziehen. Hälfte des Teiges mit geriebener Schokolade mischen. Backblech fetten, mit Pergamentpapier belegen, ebenfalls fetten und zuerst den dunklen Teig daraufstreichen. Den hellen Teig darüber verteilen. 15 Min. im heißen Ofen backen und sofort auf bezuckertes Pergamentpapier stürzen. Das Backpapier mit Wasser bestreichen und von der Teigplatte abtrennen. Biskuit rollen.

Zutaten
für 4 Personen:
125 g Zucker
4 Eier
Saft und Schale
½ Zitrone
125 g Mehl
2 g Backpulver
50 g geriebene bittere Schokolade

Nutcream à la Queen

100 g Haselnußkerne werden angeröstet und dabei öfter umgewendet. Sobald sie bräunlich sind, nimmt man sie heraus und reibt sie mit einem Tuch ab, damit die braune Haut abgeht. Sie werden fein gemahlen und mit 150 g Staubzucker, 5 Eigelb, ⅜ l Milch, 5 Blatt eingeweichter Gelatine und einem Gläschen Grand Marnier auf dem Feuer geschlagen. Die Masse darf nicht kochen. In dem Augenblick, in dem sie bindet, muß sie vom Feuer genommen werden. Man schlägt sie, bis sie erkaltet ist, gibt eine Prise Salz dazu und mischt dann vorsichtig ⅜ l geschlagenen Rahm darunter.
Die Creme füllt man in mit Mandelöl ausgestrichene Förmchen, stellt sie kühl und stürzt sie vor dem Servieren auf eine Platte oder auf Glasteller. Man kann sie noch mit Schlagsahne garnieren.

Zutaten
für 4 Personen:
100 g Haselnußkerne
150 g Staubzucker
5 Eigelb
⅜ l Milch
5 Blatt Gelatine
1 Gläschen Grand Marnier
⅜ l Sahne
1 Prise Salz
1 Eßl. Mandelöl

HERMANN FÜRST VON PÜCKLER-MUSKAU (1785–1871)

Der Muskauer Fürst war ein lebensfroher, unternehmungslustiger und geistvoller Mann, der gern und viel auf Reisen war. Zu seiner Berühmtheit haben vor allem seine Reisebücher beigetragen, die für die damalige Zeit erstaunliche Auflagen erreichten. Darüber hinaus galt Fürst von Pückler als einer der berühmtesten Gartenkünstler. Er hat nicht nur ein bekanntes Buch über Landschaftsgärtnerei geschrieben, sondern auch mit dem Park von Muskau ein oft nachgeahmtes Vorbild moderner Parkgestaltung geschaffen. Das Fürst-Pückler-Eis, das auf allen Speisekarten der Welt zu finden ist, soll allerdings nicht seine Erfindung sein, sondern die seines Kochs, dem der vielseitige Fürst mit seiner Vorliebe für gute Desserts wahrscheinlich manche Anregung gegeben hat.

Gebackene Akazienblüten

Zutaten für 4 Personen:
4 Akazienblütentrauben
Beignetteig
Backfett
Zucker zum Bestreuen

Noch nicht vollständig erblühte Blütentrauben waschen und trocknen lassen. Mit Zucker bestreuen. Den Teig bereiten, die Blüten am Stiel anfassen, eintauchen, bis sie allseitig davon umgeben sind. Im heißen Backfett schwimmend herausbacken. Warm, mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

Beignetteig

Alle Zutaten gut vermengen. So viel lauwarmes Wasser (etwa ½ Tasse) zugeben, daß der Teig eben noch läuft. 30 Min. vor Verwendung bereiten und kühl stellen.

Zutaten:
2 Tassen Mehl
2 Eier
2 Eßl. Zucker
2 Prisen Salz
4 Eßl. zerlassene Butter
2 Eßl. Rum

Sabayon Froid

Wir geben in einen Kupfer- oder Messingkessel Zucker, den Saft einer Zitrone, 1 Eßl. Weizenpuder und 8 Eier, verrühren alles und gießen dann den Wein darüber. Das Ganze wird auf schwachem Feuer geschlagen. Gelatine auflösen und hinzufügen, zuletzt das Gläschen Rum.
Diese Weincreme darf keinesfalls kochen. In dem Moment, in dem sie bindet, nimmt man sie vom Feuer und kühlt sie mit einem halben Glas Wein ab. Nun schlagen wir an einem kühlen Ort bei geöffnetem Fenster die Creme weiter und füllen sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und lassen sie erkalten.
Dann wird die Creme gestürzt und serviert.

Zutaten für 5 Personen
1 Flasche guter Moselwein
1 Eßl. Weizenpuder
180 g Zucker
1 Zitrone
½ Glas Jamaika-Rum
8 Eier
6 Blatt Gelatine

MAXIMILIAN GRAF VON TRAUTTMANSDORFF (1584–1650)

Der bedeutende österreichische Staatsmann stand schon unter Kaiser Rudolf II. im Hofdienst, dann unter Kaiser Matthias und unter Ferdinand II. Graf von Trauttmansdorff hat sich vor allem als »Friedensschließer« hervorgetan. Der Friede von Nikolsburg, der Friede von Prag und der Westfälische Friede haben ihn berühmt gemacht. Er brachte auch das Bündnis Ferdinands II. mit Maximilian von Bayern zustande. Als kaiserlicher Gesandter in Rom war er einer der ersten, die Wallenstein hochverräterischer Beziehungen verdächtigten. Den Namen des Grafen von Trauttmansdorff tragen auch einige Speisen, vielleicht weniger, weil er sie erdacht hat, sondern weil sie ihm zu Ehren auf die Tafel kamen.

Kürbistorte

Zutaten für 4–6 Personen:
250 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver
225 g Zucker
Salz
3 Eier
150 g Butter
2 Tassen gekochter Kürbis
1½ Tassen Sahne
1 Teel. Zimt
½ Teel. gemahlener Ingwer
¼ Teel. Nelkenpfeffer

225 g Mehl und Backpulver auf ein Brett sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen und darin Zucker, Salz und Ei mit 25 g Mehl verrühren. Butter in Flöckchen dazugeben und verkneten. Springform damit auslegen.

Nun wird die Füllung zubereitet: Der gekochte Kürbis wird passiert und mit 2 geschlagenen Eiern, der Sahne, 150 g Zucker, Zimt, Ingwer und Nelkenpfeffer gründlich verrührt und auf den Teig gegeben.
Die Kürbistorte wird 40 Min. im heißen Ofen gebacken.

ERKLÄRUNG DER GENANNTEN FACHAUSDRÜCKE DER FEINEN KÜCHE

BRANDADE	Südfranzösisches überbackenes Fischgericht
FARCE	Feingehackte Mischung aus Fleisch, Fisch usw. mit verschiedenen Zutaten zum Füllen von Pasteten, Fleisch- und Gemüsegerichten
FLAMBIEREN	Speisen werden mit Alkohol übergossen, der abgebrannt wird
FLEURONS	Blätterteighalbmonde als Garniturbestandteile
FOND	Saft, der beim Kochen, Dünsten oder Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse austritt
FRITIEREN	Braten von Fleisch, Kartoffeln, Gemüse in schwimmendem Fett
MARONEN	Eßkastanien
POCHIEREN	Eine Speise mehr ziehen als kochen lassen
SABAYON	Weincreme
SCHALOTTEN	Kleine würzige Zwiebeln
SUPRÊME	Gericht aus den feinsten Geflügelstücken
TRANCHIEREN	Zerlegen oder Vorschneiden von Fleisch und Geflügel
VELOUTÉ	Sämige Suppe, Saucenfond
WASSERBAD	Ein Topf mit heißem Wasser, in den ein zweiter, kleinerer Topf mit dem Kochgut gestellt wird, über kleinem Feuer heißgehalten, zum Rühren von Saucen und Creme, um ein Anbrennen oder Gerinnen zu verhüten

INHALTSVERZEICHNIS

Erlesene Suppen aus großen Häusern 5–16

Auerhahnsuppe mit Maronen (Fürst von Esterházy) 6
Fasanensuppe mit Eiertropfen (Fürst von Esterházy) 7
Muschelsuppe mit Milch (Gustav V. Adolf, König von Schweden) 8
Soupe aux crabes *Krabbensuppe* (Fürst von Soubise) 9
Garnelensuppe (Alexandre Dumas) 10
Zwiebelsuppe (Alexandre Dumas) 11
Soupe à la Madame Pompadour (Marquise de Pompadour) 13
Schildkrötensuppe (Comte de Mirabeau) 14
Velouté der Marquise (Marquise de Maintenon) 15
Froide de Soupe Germiny (Graf von Germiny) 16

Das fürstliche Vorgericht 17–28

Eier à la Castellane (Sarah Bernhardt) 18
Leberpastete mit Cognac (Sarah Bernhardt) 19
Trüffel in Asche (George Auguste Escoffier) 20
Hühnersuprême (Jenny Lind) 21
Stroganow-Pastete mit Rahmsauce (Graf Stroganow) 22
Schnecken à la Gourmand (Herzog von Talleyrand) 25
Zwiebel-Käse-Pastete (Friedrich von Holstein) 26
Toast à la Cambacérès (Herzog von Parma) 27
Pastetchen à la Ninon (Ninon de Lenclos) 28

Köstlichkeiten aus den Meeren 29–40

Hummer à la Brillat-Savarin (Jean-Anthelme Brillat-Savarin) 30
Rotbarsch à la Rumford (Graf von Rumford) 31
Pochierter Steinbutt mit Hummersauce (Aristide Briand) 32
Muscheln am Spieß mit Tatarensauce (Lord Nelson) 33
Berliner Krebse (Friedrich der Große, König von Preußen) 35

Gebratenes Lachsfilet (Marie-Antoinette, Königin von Frankreich) 36
Flundern in Chablissauce (Marie-Antoinette, Königin von Frankreich) 37
Seezunge mit pikanter Sauce (Lady Hamilton) 39
Heilbutt-Brandade (Lady Hamilton) 39
Aal in Bordeaux (Honoré de Balzac) 40

Hauptgerichte von Weltruf 41–54

Lammzungen mit Rosinensauce (Madame Dubarry) 43
Panierte Hühnerbrüstchen (Madame Dubarry) 43
Chateaubriand en Papillote mit Sauce Bordelaise (Vicomte de Chateaubriand) 45
Entenpastete à la Lucull (Lucius Lucinus Lucullus) 46
Tournedos à la Rossini (Gioacchino Rossini) 47
Täubchen Royal mit Sauce Paradis (Ludwig XIV., König der Franzosen) 49
Truthahn mit Schokoladensauce (Peter I., der Große, Zar aller Reußen) 51
Rehmedaillons mit gefüllten Artischocken (Napoleon I., Kaiser der Franzosen) 53
Fasan in Blätterteig (Heinrich IV., König von Frankreich) 54

Das königliche Dessert 55–68

Karamelcreme (Eduard Sacher) 56
Cœur à la Crème, *Cremeherz* (Elisabeth, Königin von Rumänien) 57
Kaiserschmarren à la Metternich (Fürst von Metternich) 59
Veilchendessert (George Sand) 60
Œufs à la neige, *Schnee-Eier* (George Sand) 61
Carême-Früchtebecher mit Zuckerfäden (Antoine Carême) 63
Schokoladenbiskuit (Viktoria, Königin von England) 64
Nutcream à la Queen (Viktoria, Königin von England) 65
Gebackene Akazienblüten (Fürst von Pückler-Muskau) 66
Sabayon Froid (Fürst von Pückler-Muskau) 67
Kürbistorte (Graf von Trauttmansdorff) 68

Erklärung der genannten Fachausdrücke der feinen Küche 69
Literaturverzeichnis 72

LITERATURVERZEICHNIS

Die folgende Literatur diente der Verfasserin zur Vervollkommnung ihrer historischen und kulinarischen Recherchen:

Bickel, Walter, Der Menschheit größte Leidenschaft. Hugo Matthaes Verlag, Stuttgart

Brillat-Savarin, Anthelme, Physiologie du goût

Caron, Michel, und Ned Rival, Alchimie der Suppe. Lorch-Verlag, Frankfurt (Main)

Davidis, Henriette, Mutters praktisches Kochbuch. Südwest Verlag, München

Gööck, Roland, Berühmte Leute, gerühmte Speisen. Phoenix Verlag, München

Gööck, Roland, Raffinessen aus Großmutters Küche. Phoenix Verlag, München

Krüger, Arne, Spezialitäten aus aller Welt. Verlag Gräfe & Unzer, München

Lenard, Alexander, Die römische Küche. Steingrüben-Verlag, Stuttgart

Nebelthau, Otto, Vom heiteren Kochen. Ernst Heimeran Verlag, München

Rüstig, Klaus, Kochen um geliebt zu werden. Südwest Verlag, München

Walterspiel, Alfred, Meine Kunst in Küche und Restaurant. Süddeutscher Verlag, München

Die Porträts wurden mit freundlicher Genehmigung der Staatsbibliothek Berlin, Bildarchiv Handke (23), und Foto Marburg (1) veröffentlicht. Die Vignette S. 62 verdanken wir R. Lauert, Hamburg.

Kleine Bunte Belser Reihe